Non abbiamo segreti!

La qualità
prima di tutto.

monge

Il pet food che parla chiaro

Prova le ricette per gatti sterilizzati.
Deliziosi bocconcini Monge Grill
grigliati al forno, formulati senza cereali
e i croccantini Monge Natural Superpremium
con la **fonte proteica animale come 1° ingrediente.**
Ricette senza coloranti e conservanti artificiali.

CERCALI NEI PET SHOP
E NEGOZI SPECIALIZZATI

Sommario giugno-luglio

Biscotti e Piccola Pasticceria

Biscotti con polveri e cioccolato 9

Biscotti con frutta, verdure, spezie e salati 31

Oltre 60 preparazioni golose per colazioni e dessert

Piccola Pasticceria 47

Mini Cake 59

Ricette regionali 71

PARTECIPA AL CONTEST! di Cotto e Crudo

Il nostro sito **Cotto&Crudo.it** è il portale delle tue ricette. Ogni mese mettiamo alla prova le tue doti da chef sfidandoti con i **nostri contest a tema.** Scoprili sul sito e **partecipa anche tu.** Le ricette più cliccate **verranno pubblicate** sulle nostre numerose testate di cucina! In palio per i vincitori anche il pratico grembiule firmato Cotto&Crudo.it!

COME *caricare* LE RICETTE

Caricare la tua ricetta è ancora più semplice e veloce con l’a¤‡£"k}§" f£{y÷ , bastano 3 mosse:

1) Collegati al nostro sito e manda la tua ricetta con “invio semplificato” in pochi minuti.

2) Carica il documento di testo con ingredienti, dosi e procedimento della tua ricetta oppure compila i box.

3) Inserisci l’immagine del piatto e clicca INVIA!

INVIO RICETTE SEMPLICE

NOME E COGNOME*:

EMAIL*:

TITOLO RICETTA:

INGREDIENTI E DOSI:

PREPARAZIONE:

ALLEGA FOTO* (INVIA ALMENO UNA FOTO DELLA TUA RICETTA):

(SCEGLI UN'IMMAGINE RAPPRESENTATIVA E DI BUONA QUALITÀ MAX 8 MB)

Scegli file Nessun file selezionato

Scegli file Nessun file selezionato

Scegli file Nessun file selezionato

OPPURE, SE SEI PIU' COMODO ALLEGA LA TUA RICETTA IN WORD:

Scegli file Nessun file selezionato

PARTECIPO AL CONTEST

(* CAMPI OBBLIGATORI)

INVIA

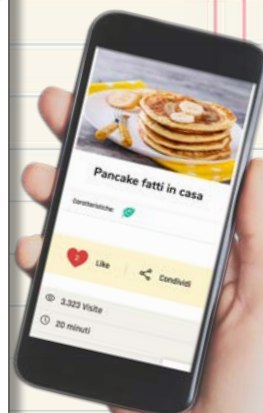
Inserisci il tuo nome e cognome

Inserisci la tua mail

Scegli il nome per la tua ricetta

Indica ingredienti e dosi della ricetta

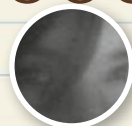
Aggiungi la descrizione della tua ricetta, elencando i passaggi

Carica le foto in .jpg o .png e in alta definizione

Scansiona il QRcode per accedere direttamente al sito.

Le ricette dei nostri lettori

Questo mese dal sito di **cottoecrudo.it** abbiamo selezionato alcune originali idee che ci avete inviato, e ora prendendo spunto da **Federica Congia** realizziamo i nostri dolci.

Su ciascun numero di Cucina tradizionale pubblichiamo le ricette più votate inviate al nostro sito **cottoecrudo.it**: una vera e propria comunità virtuale di appassionati della buona cucina, che vogliono condividere le loro prelibatezze.

Frollini gustosi

di Federica Congia
cotto&crudo.it

per 30 biscotti

300 g di **farina 00**, 100 g di **zucchero**, 1 **uovo**, 70 ml di **olio di Girasole**, 50 ml d'**acqua**, 1 bustina di **vanillina**, 1 bustina di **lievito per dolci**, **zucchero a velo** q.b., 100 g di **cioccolato fondente** 70%

In una terrina mischiamo l'uovo, l'olio e l'acqua con un cucchiaio per amalgamare. **Prendete un'altra terrina** uniamo la farina, il lievito, la vanillina, lo zucchero e amalgamiamo bene il tutto.

Aggiungiamo gli ingredienti secchi ai liquidi poco per volta, fino ad ottenere un panetto non appiccicoso.
Prendiamo un pezzo di pasta frolla, appiattiamolo nel palmo, aggiungiamo pezzettini di cioccolato e richiudiamo per bene, formando una pallina. Procediamo fino ad esaurimento della pasta.
Disponiamo le palline in una teglia ricoperta con carta da forno, distanziando per bene i biscotti.
Infornare con forno già caldo a 180°C per 15 minuti.
Servire i frollini quando si sono raffreddati spolverati con abbondante zucchero a velo.

Farine e cioccolato

Uova, farine e burro sono la base variabile di una gamma inesauribile di biscotti golosi. Mettere "le mani in pasta" ci libera dallo stress stimolando i sensi e la creatività. La terapia dell'impasto è una gioia da condividere per dare forma a colazioni e merende dal gusto inimitabile.

Biscotti a scacchiera con cioccolato al latte

per 4 persone

350 g di farina 00, 50 g di cioccolato al latte, 150 g di burro, 100 g di zucchero vanigliato, 2 uova, sale q.b.

Setacciamo la farina con due pizzichi di sale. Ammorbidiamo il burro e montiamolo con lo zucchero aiutandoci con lo sbattitore elettrico. **Uniamo alla crema** un uovo e un tuorlo, incorporiamo alla farina e impastiamo.

Dividiamo il composto in due parti uguali. In un pentolino fondiamo il cioccolato a bagnomaria e lo uniamo a una metà del composto precedentemente ottenuto. **Avvolgiamo i due panetti** in pellicola trasparente e facciamoli riposare in frigorifero per 30 minuti. **Trascorso il tempo necessario** ricaviamo dei rotoli di pasta del diametro di circa 2 cm e tagliamo da ciascuno dei dischetti alti circa mezzo centimetro. **Accostiamo i 4 dischi bicolori** e uniamoli formando un biscotto a scacchiera. **Spennelliamone la superficie** con l'albume e cuociamo in forno per 15 minuti a 180°C.

Possiamo usare anche il cacao in polvere per realizzare la frolla scura. Lavorare la pasta con le dita inumidite d'acqua ci aiuterà invece ad essere più precisi nell'assemblare e definire i contorni di questi biscotti dal sicuro impatto scenografico.

Lingue di gatto

per 4 persone

100 g di **farina 00**, 3 **albumi**, 100 g di **burro**, 100 g di **zucchero a velo**
1 bustina di **vanillina**

Prendiamo una ciotola abbastanza profonda e lavoriamo a crema il burro con lo zucchero e la vanillina.

Uniamo un albume leggermente sbattuto per volta e qualche cucchiaio di farina, amalgamiamo fino a ottenere un composto cremoso.

Con la crema ottenuta, riempiamo la tasca di una siringa per dolci o un sac à poche con beccuccio liscio.

Ricopriamo una teglia rettangolare con la carta da forno.

Servendoci della siringa, realizziamo dei bastoncini lunghi circa 2,5 cm ben distanziati tra loro.

Cuociamo in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti o fino a che i bordi dei biscotti saranno dorati e il centro asciutto e chiaro.

Sono nati a Parigi negli anni '20 ad opera di un pasticcere fan di Charles Perrault, l'autore della fiaba "Il Gatto con gli stivali", di qui il nome che rimanda anche alla forma piatta e sottile della lingua dei nostri felini di casa. Arrivano in Piemonte, la loro regione d'adozione, grazie ai legami di Casa Savoia con le famiglie nobiliari francesi.

Cookies

per 6 persone

250 g di farina, 200 g di zucchero di canna, 80 g di burro, 1 uovo, ½ cucchiaino di bicarbonato, ½ cucchiaino di lievito in polvere, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di vaniglia naturale (o vanillina), 200 g di cioccolato al latte

In un mixer frulliamo insieme l'uovo, il burro precedentemente ammorbidirto a temperatura ambiente, la vaniglia, il sale e lo zucchero di canna fino a ottenere una crema che lavoreremo ancora in una terrina con le fruste elettriche.

Su un tagliere riduciamo il cioccolato a piccoli quadratini (da circa 2-3 mm) utilizzando un coltello da cucina a lama liscia.

In una ciotola capiente versiamo la farina, il bicarbonato e il lievito, trasferiamo il cioccolato e uniamo l'impasto cremoso.

Incorporiamo gli ingredienti per qualche minuto fino ad avere un composto consistente e omogeneo.

Preleviamo delle palline di 2-3 cm, schiacciamole con il palmo e ricaviamo delle formine a stella con l'apposito coppapasta.

Posizioniamole ben distanziate su una teglia rivestita con carta da forno e cuociamo a 180° C per 10-12 minuti.

Lasciamo raffreddare a temperatura ambiente e serviamo.

Il bicarbonato d'ammonio è un sale acido utilizzato spesso nei dolci e nei pani come agente lievitante o come regolatore di acidità.
Le bustine di lievito in commercio sono infatti una miscela bilanciata di bicarbonato di sodio, acido tartarico e amidi.

Biscotti alla farina di mandorle

per 4 persone

150 g di **farina di mandorle**, 150 g di **zucchero a velo**, 2 **albumi**, 1 pizzico di **sale**

Versiamo in una terrina la farina di mandorle setacciata, 150 g di zucchero a velo, un pizzico di sale e gli albumi.

Con un cucchiaio di legno lavoriamo e incorporiamo tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto colloso e omogeneo.

Riempiamo un sac à poche con una bocchetta rigata e formiamo tanti ciuffetti grossolani su una teglia foderata con carta da forno.

Lasciamo asciugare i biscotti per circa 5 ore e poi cuociamoli in forno caldo a 250° C per circa 5 minuti.

Per ottenere 100 g di farina scottiamo in acqua bollente 500 g di mandorle, scoliamole sotto l'acqua fredda e peliamole. Disponiamo le mandorle pelate su una leccarda rivestita di carta forno e tostiamole in forno caldo a 200° C per tre minuti. Una volta asciutte e leggermente dorate, lasciamole raffreddare e mettiamole in freezer per 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo frulliamole a intermittenza fino a ottenere una farina piuttosto spessa.

Frollini classici

per 4 persone

300 g di **farina 00**, 100 g di **zucchero**, 160 g di **burro**, 4 **tuorli**, 1 bustina di **vanillina**
1 pizzico di **sale**, **zucchero a velo** q.b (facoltativo).

Prepariamo la pasta frolla: in una ciotola lavoriamo con le mani la farina setacciata con lo zucchero e il burro freddo tagliato a tocchetti.

Incorporiamo i tuorli a temperatura ambiente, uno alla volta, la vanillina e un pizzico di sale. Pizzichiamo l'impasto con le dita e amalgamiamo velocemente fino ad ottenere un panetto omogeneo e sabbioso.

da ricordare

Avvolgiamolo nella pellicola trasparente e facciamolo riposare per 30 minuti in frigorifero. Successivamente stendiamolo con un mattarello.

Prendiamo gli stampini per biscotti e creiamo le forme desiderate, rimpastiamo gli sfridi di frolla e stendiamo la pasta avanzata per formare altri biscotti.

Adagiamo con cura i biscotti su una teglia ricoperta da carta antiaderente e cuociamoli in forno preriscaldato a 180° C per 25 minuti circa.

Facciamo raffreddare i dolci a temperatura ambiente e, a piacere, spolverizziamoli con zucchero a velo aiutandoci con un colino a maglie fini.

Se vogliamo ottenere dei biscotti più friabili e con una grana più sottile utilizziamo lo zucchero a velo al posto dello zucchero semolato. Anche lo zucchero di canna, tritato ulteriormente prima di essere lavorato, può essere una valida alternativa per ottenere dolcetti dal gusto rustico perfetti da inzuppare nel latte o nel tè.

Frollini senza uova

per 8 persone

210 g di **farina di tipo 2**, 20 g di **fecola di patate**, 65 g di **zucchero semolato**, 80 g di **burro**, 1 pizzico di **sale**, 1 **limone**, 60 ml di **latte**, ½ cucchiaino di **lievito in polvere**

In un pentolino scaldiamo il latte con lo zucchero e il burro e, quando lo zucchero si sarà completamente sciolto, togliamo il pentolino dal fuoco e mettiamo da parte a raffreddare.

Nel frattempo in una terrina uniamo la farina setacciata con la fecola e il lievito e infine la buccia grattugiata del limone e un pizzico di sale fino.

Mescoliamo con un cucchiaio e poi uniamo gli ingredienti liquidi.

Impastiamo a mano velocemente gli ingredienti non lavorando troppo l'impasto e, una volta ottenuto un panetto sodo, avvolgiamolo nella pellicola trasparente e facciamolo riposare in frigorifero per mezz'ora.

Trascorso il tempo di riposo, stendiamo l'impasto tra due fogli di carta forno usando il mattarello fino ad ottenere una sfoglia con spessore di circa 5 mm.

A questo punto ricaviamo i frollini adoperando un taglia biscotti o un coltello dalla lama liscia.

Trasferiamo i frollini su una teglia rivestita di carta forno e cuociamoli in forno preriscaldato a 180° C per circa 12 minuti o fino a doratura completa.

La farina semi-integrale, o farina di tipo 2, è meno raffinata della farina 00 e dunque più ricca di proprietà nutritive. Grazie alla presenza di componenti fibrose e crusca sprigiona aromi autentici e più persistenti adatti a caratterizzare con originalità le nostre preparazioni da forno senza modificarne i tempi di lavorazione.

Baci di dama

250 g di **farina**, 200 g di **burro**, 200 g di **cioccolato fondente**, 200 g di **mandorle pelate**
150 g di **zucchero**

Disponiamo le mandorle su una placca da forno e doriamole per qualche minuto a 120° C facendo attenzione a non bruciarle.

Estraiamole, facciamole completamente raffreddare e frulliamole nel mixer con due cucchiai di zucchero per evitare che si formi dell'olio: la consistenza finale deve essere simile a quella della farina di mandorle.

da ricordare

Versiamo il composto in una ciotola e aggiungiamo la farina setacciata, lo zucchero rimanente e il burro. Amalgamiamo bene gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo e colloso.

Formiamo con la pasta delle palline delle dimensioni di una nocciola e sistemiamole su una teglia ricoperta con carta da forno.

Inforniamole a 150° C per circa 20 minuti. Quando i biscotti avranno un aspetto dorato e si saranno stabilizzati a forma di cupolette togliamoli dal forno e facciamoli raffreddare.

Nel frattempo sciogliamo a bagnomaria il cioccolato e facciamolo intiepidire.

Riempiamo una tasca da pasticcere e versiamo il cioccolato sulla parte piatta del biscotto. Se non disponiamo della tasca possiamo alternativamente adagiare il cioccolato sui biscotti con l'aiuto di un pennellino o di un cucchiaino.

Uniamo l'altra estremità e lasciamo raffreddare prima di servire.

Frollini al latte

per 4 persone

250 g di **farina** 00, 50 g di **burro**, 50 g di **zucchero semolato**, 50 g di **zenzero candito**, 40 g di **latte condensato**, 2 **uova**, 1 **limone**, 1 cucchiaino di **lievito**, **sale** q.b.

da ricordare

Su una spianatoia disponiamo la farina a fontana e rompiamovi al centro i tuorli, lo zucchero (tranne un cucchiaio), il burro a pezzetti, il lievito e un pizzico di sale. **Impastiamo con le dita**, uniamo la scorza di limone grattugiata e il latte condensato. Tritiamo finemente lo zenzero candito con una mezzaluna e uniamolo agli altri ingredienti. **Lavoriamo la pasta** rendendola omogenea e lasciamo riposare 20 minuti in frigorifero avvolta nella pellicola trasparente.

Stendiamo la pasta con un mattarello fino a uno spessore di ½ cm e ritagliamo tanti biscotti rettangolari piuttosto grandi. **Disponiamo i biscotti** su una teglia foderata con carta da forno e spennelliamoli con l'albume precedentemente sbattuto con il cucchiaio di zucchero rimasto. **Cuociamo in forno** a 100° C per 20 minuti, lasciamo raffreddare e serviamo.

Una gentilezza quasi chirurgica è ciò che fa la differenza nella preparazione di ogni tipo di biscotto: corretti dosaggi, lavorazioni delicate e ordinate per fasi, riposo, tempi di cottura e temperature costanti sono i requisiti fondamentali per creare biscotti friabili e croccanti che facilmente supereranno in bontà le più note marche in commercio.

Biscotti sablé al limone

per 4 persone

300 g di **farina 00**, 200 g di **burro**, 100 g di **zucchero a velo**, la scorza di 1 **limone**, il succo di ½ **limone**, un cucchiaino di **essenza di vaniglia**, un pizzico di **sale**, **zucchero semolato** per i bordi, **latte** q.b. (facoltativo)

In una terrina mettiamo il burro freddo a pezzi di media grandezza insieme allo zucchero a velo, al sale, alla vaniglia, alla scorza e al succo del limone e amalgamiamo con un cucchiaio di legno fino a ottenere una crema omogenea.

Aggiungiamo la farina in un solo colpo, impastiamo velocemente fino ad avere una frolla compatta. Facciamo riposare la pasta in frigo per 1 ora avvolta da pellicola alimentare: trascorso il tempo stendiamola in una sfoglia di 5-7 mm di spessore.

Con un coppapasta liscio ricaviamo dei biscotti e passiamone i bordi nello zucchero semolato.

Ripetiamo l'operazione due volte per ogni biscotto. Se lo zucchero non dovesse aderire possiamo spennellare i bordi dei biscotti con il latte.

Cuociamo in forno a 170° C per 15 minuti circa su una teglia rivestita con carta da forno.

La pasta sablé contiene una quantità di grassi superiore rispetto alla frolla ordinaria ed è per questo consigliata per crostate, tartellette e piccola pasticceria da farcire a piacimento.
Per esaltare ulteriormente la scioglievolezza del boccone sablé possiamo sostituire il 20% di farina con fecola di patate.

Biscotti al cioccolato e crema

per 4 persone

125 g di **farina 00**, 25 g di **cocco in polvere**, 100 g di **cacao amaro in polvere**, 90 g di **zucchero a velo**, 125 g di **burro**, 1 cucchiaino di **estratto di vaniglia**

In una ciotola amalgamiamo il burro ammorbidito con l'estratto di vaniglia e lo zucchero fino a ottenere un impasto soffice. Aggiungiamo il cacao e la farina passandoli al setaccio e, alla fine, la polvere di cocco. Incorporiamo gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.

Su un piano di lavoro infarinato formiamo con l'impasto tante palline e disponiamole su una teglia rivestita di carta da forno distanziandole una dall'altra in modo che non si tocchino durante la cottura.

Schiacciamole leggermente con una spatola e cuociamole in forno preriscaldato a 180° C per 15 minuti. A cottura ultimata, sforniamo, lasciamo raffreddare e teniamo da parte.

Per la crema di farcitura: in un pentolino scaldiamo a fiamma bassa 340 g di zucchero a velo e 150 g di burro fino ad avere una crema morbida; togliamo dal fuoco e lasciamo raffreddare.

Con un coltello da burro distribuiamo delicatamente su una delle facce dei biscotti uno strato di glassa allo zucchero e chiudiamo a sandwich con un secondo biscotto.

Possiamo riproporre la ricetta e variarne il cuore cremoso utilizzando 100 g di cioccolato bianco, sciolto a bagnomaria e amalgamato a 60 g di panna liquida calda o, se abbiamo poco tempo, ricorrendo a creme spalmabili o marmellate.

Frollini al malto d'orzo e fave di cacao

per 6 persone

70 g di **farina di orzo**, 70 g di **farina di farro**, 40 ml di **olio di riso**, 50 ml di **la bevanda di mandorla**, 12 g di **semi di lino** tritati, 40 g di **fave di cacao**, 100 g di **mandorle** intere pelate, 1 cucchiaino di estratto naturale di **vaniglia in polvere**, 1 bustina di **lievito per dolci**, **sale** q.b.

Mescoliamo insieme la bevanda di mandorla e i semi di lino, poi facciamo riposare per 30 minuti.
Scaldiamo il forno a 150° C e mettiamo le mandorle a tostare in una teglia per 10 minuti circa, quindi togliamo la teglia dal forno.
Lasciamole raffreddare, trasferiamole in un mixer e, azionandolo ad intermittenza, tritiamole finemente. Portiamo la temperatura del forno a 180° C.
Setacciamo la farina di orzo e la farina di farro con il lievito, aggiungiamo le fave di cacao, un pizzico di sale e la vaniglia.
Mescoliamo e lavoriamo gli ingredienti con l'olio fino a ottenere un composto granuloso, quindi formiamo una fontana e nel mezzo versiamo il composto di semi di lino e mandorle tritate.
Impastiamo fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo, aggiungendo 1 o 2 cucchiai la bevanda di mandorla se necessario.

da ricordare

Stendiamo l'impasto ad uno spessore di pochi millimetri, poi ritagliamo i biscotti.
Sistemiamoli su una teglia rivestita di carta forno e inforniamo per 10-15 minuti o fino a doratura.
Facciamo raffreddare e serviamo.

Gocciole

per 4 persone

400 g di **farina**, 130 g di **zucchero**, 125 g di **burro**, 100 g di **gocce di cioccolato**, 2 **uova**, una bustina di **vanillina**, 2 cucchiaini di **lievito per dolci**, 1 pizzico di **sale**

In una ciotola rompiamo le uova e iniziamo a lavorarle con una forchetta. Aggiungiamo il burro a pezzetti a temperatura ambiente e continuiamo a sbattere con una forchetta.

Uniamo lo zucchero, la vanillina, il lievito per dolci e un pizzico di sale. Aggiungiamo anche le gocce di cioccolato, che avremo conservato al fresco in frigorifero e mescoliamo.

Uniamo la farina un po' alla volta e mescoliamo bene per incorporarla al resto degli ingredienti, prima con una forchetta e poi con le mani.

Lavoriamo fino a ottenere un panetto sodo e liscio. Avvolgiamolo con pellicola alimentare e lasciamolo riposare per 20 minuti.

Trascorso il tempo del riposo stendiamo l'impasto un po' alla volta su una spianatoia ricavando una sfoglia di circa 5 mm di spessore.

Con l'aiuto di una tazzina da caffè, o un coppapasta tondo, ricaviamo tanti cerchi imprimendola sulla pasta stesa. Con le dita inumidite allunghiamo la parte superiore di ogni cerchio a formare la punta di una goccia.

Proseguiamo per sagomare tutti i biscotti e sistemiamoli, servendoci di una spatola, su una teglia foderata di carta da forno.

Cuociamo in forno preriscaldato a 180° C gradi per 20 minuti o fino a che i biscotti saranno dorati.

Biscotti alla nocciola

200 g di **farina 00**, 150 g di **nocciole**, 130 g di **burro**, 140 g di **zucchero**, 30 g di **cacao amaro**, 2 **uova**, 2 cucchiaini di **lievito per dolci**, 100 g di **cioccolato**, **sale** q.b., **nocciole** q.b.

Tritiamo finemente le nocciole con l'aiuto di un mixer. Lasciamo ammorbidire il burro a temperatura ambiente poi lavoriamolo con lo zucchero fino a ottenere una crema chiara e omogenea.

Incorporiamo le uova, la farina, le nocciole, il lievito, un pizzico di sale e il cacao quindi lavoriamo l'impasto fino a quando non assumerà un aspetto morbido e uniforme.

Copriamo il panetto così ottenuto con la pellicola trasparente e lasciamo riposare in frigorifero per circa mezz'ora.

Stendiamo la pasta con l'aiuto del mattarello a uno spessore di circa mezzo centimetro e creiamo i biscotti utilizzando stampi a piacere o, in alternativa, realizziamo delle palline di pasta con le mani.

Foderiamo una teglia con carta forno e disponiamovi i biscotti distanziandoli tra loro.

Cuociamo in forno a 180° C per circa 15 minuti. Sforniamo e lasciamo intiepidire.

Guarniamo il centro di ciascun biscotto con del cioccolato fuso e una nocciola intera.

da ricordare

A cottura quasi terminata e al diffondersi del loro inconfondibile profumo possiamo verificare la cottura dei biscotti anche con un semplice tocco. Se restano in forma senza affondare o presentare tracce, sono cotti!

Biscotti panna e grano saraceno

per 6 persone

350 g di **farina 00**, 150 g di **farina di grano saraceno**, 150 g di **zucchero semolato**
250 ml di **panna fresca**, 1 **arancia**, 1 **uovo**, 1 bustina di **lievito**, 50 g di **zucchero di canna**

In una ciotola capiente uniamo le due farine setacciate, aggiungiamo lo zucchero, la bustina di lievito e la scorza grattugiata dell'arancia.
Mescoliamo con un cucchiaio di legno e amalgamiamo gli ingredienti; inseriamo l'uovo, dopo averlo leggermente sbattuto con una forchetta, e alla fine la panna.

Se l'impasto risultasse troppo duro aggiungiamo del latte, se risultasse troppo morbido della farina.
Su un piano di lavoro leggermente infarinato trasferiamo la pasta e, con le mani infarinate, formiamo tanti bastoncelli piatti, lunghi circa 10 cm e larghi 3 cm.

da ricordare

Ricopriamo una teglia di carta da forno, imburriamola leggermente e adagiamovi sopra i bastoncini preparati a qualche centimetro di distanza l'uno dall'altro per evitare che si attacchino durante la cottura.
Aiutandoci con un colino a maglie strette spolveriamoli con lo zucchero di canna e trasferiamoli in forno a 180° C per 10 minuti. Devono risultare leggermente dorati quando pronti.
Sforniamo e lasciamo raffreddare completamente su una griglia prima di servire in tavola accompagnati a piacere da panna montata o cioccolata.

Animaletti al sapore di mou

per 4 persone

350 g di **farina 00**, 50 g di **caramelle mou**, 150 g di **zucchero semolato**, 80 g di **burro**, 1 **uovo**, 1 busta di **vanillina**, un pizzico di **sale**.
Per decorare: **palline di zucchero** o **cioccolato** q.b., **codine di zucchero** e **colori alimentari** q.b.

In un tegame sciogliamo a bagnomaria le caramelle su fuoco moderato e teniamo in caldo. In una ciotola setacciamo la farina, aggiungiamo un pizzico di sale e mescoliamo.

Montiamo, utilizzando una frusta, il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, uniamo la vanillina e l'uovo sgusciato, incorporiamo al composto la farina.

Aggiungiamo le caramelle mou sciolte e lavoriamo l'impasto qualche minuto; formiamo un panetto e lasciamolo riposare almeno 15 minuti avvolto da pellicola alimentare.

Su una spianatoia stendiamo l'impasto con un mattarello fino ad uno spessore di circa 5 mm e ritagliamo dei biscottini utilizzando stampini a forma di animaletto.

Trasferiamo i biscotti ben distanziati su una teglia rivestita da carta da forno e cuociamo in forno caldo a 160° C per 15 minuti.

Sforniamo e lasciamo raffreddare prima di decorare con codine o palline di zucchero per simulare gli occhietti, o dipingere la superficie dei biscotti con coloranti alimentari a piacere.

Se non avete le apposite formine fate disegnare e ritagliare le figure desiderate ai vostri bambini utilizzando un cartoncino spesso o i coperchi delle teglie di alluminio in commercio. Basterà sovrapporre le sagome create dai vostri piccoli aiutanti sulla pasta stesa e girarci intorno con un coltello a lama liscia.

Biscotti d'avena con farcia al cioccolato

per 4 persone

100 g di **mandorle pelate**, 140 g di **farina di avena**, 1 cucchiaio di **semi di chia**, 80 g di **sciroppo d'acero**, 50 g di **zucchero Demerara integrale**, 50 ml di **bevanda di mandorla**, 2 **bacche di cardamomo**, 1 cucchiaino di **lievito per dolci**, 100 g di **olio di cocco**, 100 g di **cioccolato fondente** al 70%

Scaldiamo il forno a 180° C. Mettiamo i semi di chia per circa 10 minuti nella bevanda di mandorla. **Nel frattempo**, sistemiamo la farina di avena setacciata con il lievito in una ciotola e trasferiamo nel robot da cucina le mandorle, lo zucchero Demerara e i semini delle bacche di cardamomo, poi frulliamo ad intermittenza e finemente gli ingredienti.

Versiamo nella ciotola contenente la farina e uniamo lo sciroppo d'acero, 80 g di olio di cocco e i semi di chia insieme alla bevanda di mandorla nel caso non fosse stato tutto assorbito dai semi.

da ricordare

Mescoliamo, formiamo con le mani delle palline di impasto e sistemiamole su una teglia rivestita da un foglio di carta forno.

Appiattiamole leggermente e inforniamo per 15-18 minuti, finché i biscotti sono dorati. Sforniamo e lasciamo raffreddare.

Prepariamo il ripieno. Tritiamo il cioccolato e poniamolo con l'olio di cocco rimanente in un pentolino.

Sciogliamo il cioccolato a bagnomaria mescolando fino a quando il composto è liscio. Spalmiamo un pò di crema su metà dei biscotti e chiudiamo con i rimanenti.

Lasciamo solidificare e serviamo.

Biscotti con gelato allo yogurt

per 4 persone

175 g di **farina 00**, 60 g di **yogurt**, 80 g di **cacao amaro**, 60 g di **zucchero di canna** 125 g di **burro**. **Per il gelato allo yogurt:** 250 g di **yogurt bianco**, 250 ml di **panna fresca** 150 g di **zucchero semolato**, 1 bustina di **vanillina**

Prepariamo il gelato allo yogurt mettendo in un frullatore lo yogurt, lo zucchero e la vanillina e frullando a velocità media fino ad ottenere un composto omogeneo. Uniamo la panna e diminuiamo la velocità del frullatore, poniamo in una ciotola e facciamo raffreddare nel freezer coperto per 4 ore.

Durante il tempo di riposo riprendiamo il gelato 2 o 3 volte a intervalli regolari, mantechiamolo nuovamente con il frullatore per fargli incorporare il più aria possibile e rimettiamolo ogni volta in frigo.

In un recipiente graduato lavoriamo il burro e lo zucchero con un mixer a velocità media fino a ottenere una crema chiara, introduciamo gradualmente la farina e amalgamiamo diminuendo la velocità del mixer; aggiungiamo lo yogurt e frulliamo nuovamente per mescolare gli ingredienti.

Dividiamo l'impasto in due parti uguali e incorporiamo il cacao a una di esse, ricopriamo gli impasti con pellicola trasparente e facciamo riposare 30 minuti in frigorifero.

Su una spianatoia stendiamo con un mattarello i due impasti e ricaviamo con un tagliabiscotti 8 forme gemelle.

Trasferiamole su una teglia ricoperta da carta da forno e cuociamo a 180° C per 15 minuti. Sforniamo e trasferiamo su una gratella a raffreddare completamente.

Riprendiamo il gelato allo yogurt e distribuiamolo su metà dei biscotti che richiuderemo a panino con la seconda metà dei dolcetti rimasta.

Biscotto gelato

per 4 persone

250 g di **farina di grano**, 25 g di **amido di riso**, 70 g di **burro**, 15 g di **cacao amaro** in polvere, 100 g di **zucchero a velo**, 2 **uova** piccole, 5 g di **bicarbonato**. **Per il cocco pralinato:** 75 g di **cocco grattugiato**, 75 g di **zucchero semolato**, 20 g di **acqua**. **Per la glassa:** 50 g di **burro di cacao**, 100 g di **cioccolato fondente**. **Per la farcitura:** 200 g di **gelato al fior di latte**

In una ciotola capiente lavoriamo il burro ammorbidito e lo zucchero, aggiungendo a filo le uova, la farina e l'amido setacciati, il bicarbonato e il cacao.

Dopo aver lavorato bene l'impasto, ricopriamo la ciotola con una pellicola trasparente e lasciamo riposare per un'ora in frigorifero.

Terminato il riposo con un mattarello tiriamo la pasta a uno spessore di 2 mm, buchiamola con una forchetta e tagliamola con un coppapasta in cerchi o quadrati.

Cuociamo i biscotti in forno a 180° C per 6 minuti, su carta da forno. Intanto facciamo bollire l'acqua e lo zucchero, uniamo il cocco e, continuando a mescolare, cuociamo fino ad ottenere una miscela leggermente dorata che verseremo su una teglia ricoperta di carta da forno.

Sciogliamo separatamente il cioccolato fondente e il burro di cacao, poi uniamoli in una ciotola.

da ricordare

Una volta cotti e lasciati raffreddare, farciamo i biscotti con il gelato e lasciamoli così per 5-6 ore nel freezer.

Poi riprendiamo i biscotti e passiamone un lato nella glassa al cioccolato preparata in precedenza e poi nella pralinatura al cocco.

Rimettiamo in freezer fino al momento di servire.

Smiles

170 g di **farina 00**, 40 g **farina di mandorle**, 75 g di **zucchero semolato**, scorza grattugiata di ½ **limone**, 100 g di **burro**, 1 **tuorlo**, ½ bustina di **lievito in polvere**, **sale** q.b.
Per la farcia: 150 g di **cioccolato fondente** tritato, 100 ml di **panna montata**

In una ciotola impastiamo 150 g di farina con il lievito e la farina di mandorle. Aggiungiamo tre quarti del burro ammorbidito a temperatura ambiente e lo zucchero.
Uniamo il tuorlo, la scorza di limone grattugiata e un pizzico di sale al composto.
Lavoriamo fino a formare un panetto, copriamo con pellicola trasparente e facciamo riposare al fresco per 20 minuti. Terminato il tempo del riposo, stendiamo l'impasto con un mattarello fino allo spessore di 3 mm, quindi ritagliamo dalla pasta dei dischi con un coppapasta.
Al centro di metà dei dischi ottenuti, disegnamo un sorriso e due fori per simulare gli occhi aiutandoci con uno stuzzicadenti.
Sistemiamo tutti i dischi di pasta su una teglia rivestita con carta da forno e cuociamo in forno preriscaldato a 170° C per 15 minuti.

A parte prepariamo la farcia fondendo, in un tegame a bagnomaria, il cioccolato.
Togliamo dal fuoco, uniamo la panna montata, mescoliamo e lasciamo raffreddare completamente.
Infine, spalmiamo uno strato di crema al cioccolato sui biscotti non forati e adagiamovi sopra la metà su cui abbiamo inciso lo smile premendo delicatamente.

Savoiardi

per 20 biscotti

4 **uova**, 130 g di **zucchero semolato**, 10 g di **miele millefiori**, 70 g di **farina tipo 00**, 20 g di **fecola di patate**, 1 **bacca di vaniglia**, 1 **limone** biologico

Mischiamo un uovo intero con i tuorli delle altre 3 uova, il miele, la polpa della bacca di vaniglia, un pizzico di buccia di limone grattugiata (solo la parte gialla) e 50 g di zucchero.
A parte, montiamo gli albumi con altri 50 g di zucchero e qualche goccia di succo di limone.

Misceliamo il composto di albumi con i tuorli montati e incorporiamo lentamente la farina e la fecola setacciate.

Riempiamo con il composto un sac à poche munito di bocchetta tonda grande e modelliamo subito i biscotti su fogli di carta da forno, dando loro la classica forma di un bastoncino lungo circa 6 centimetri con le estremità leggermente ingrossate.

Spolveriamo con il restante zucchero e cuociamo nel forno già caldo a 220° C per circa 10 minuti.

da ricordare

Fu il cuoco alla corte di Amedeo VI di Savoia che, per compiacere i reali di Francia in visita, mise a punto questi bastoncini leggeri ed ariosi perfetti da inzuppare e come base di tiramisù, zuppa inglese e charlotte. Grazie al successo ottenuto questi biscotti, nati nel XIV secolo, si sono diffusi in tutte le aree di influenza della nobile casata, dal Piemonte alla Sardegna.

Biscotti con frutta, verdure, spezie e salati

Frutta, verdure, spezie, confetture o canditi…Dimenticate la noia di biscotti anonimi e cimentatevi con preparazioni dolci e salate che racchiudono tutti i benefici e gli aromi della natura. Con le loro note profumate queste ricette vi incanteranno ad ogni morso.

Biscotti all'uva passa

per 4 persone

200 g di **farina 00**, 25 g di **burro**, 140 g di **zucchero semolato**, 120 g di **uva passa**
1 **uovo**, ½ cucchiaino di **essenza di vaniglia**, ½ cucchiaino di **lievito in polvere**
1 cucchiaio di scorza d'**arancia**, 1 pizzico di **sale**

Grattugiamo finemente la scorza d'arancia dopo averla lavata e asciugata.
Setacciamo la farina, il lievito e un pizzico di sale in una ciotola di media grandezza.

Lavoriamo il burro e lo zucchero in un recipiente graduato con un mixer a velocità elevata fino a ottenere una crema morbida e chiara.
Sbattiamo leggermente l'uovo con una forchetta e aggiungiamolo al composto insieme alla vaniglia, senza mescolare troppo.

da ricordare

Incorporiamo gli ingredienti secchi: il composto di farina e lievito, l'uva passa e la scorza d'arancia.
Dosandola con un cucchiaio, distribuiamo la pasta formando dei dischi su una teglia leggermente imburrata o ricoperta di carta da forno, mettendoli a 5 cm di distanza uno dall'altro.
Cuociamo i biscotti in forno a 190° C per 15 minuti o fino a quando saranno leggermente dorati.
Facciamoli raffreddare sulla teglia fino a quando si saranno leggermente induriti poi trasferiamoli su una griglia per farli raffreddare completamente prima di servirli.

Biscotti alla mela

per 45 biscotti

300 g di **farina 00**, 100 g di **noci tritate**, 250 ml di **composta di mele**, 100 g di **zucchero semolato**, 50 g di **zucchero di canna** scuro, 125 g di **burro**, 1 **mela renetta** 1 **uovo**, ½ cucchiaino di **lievito in polvere**, ½ cucchiaino di **bicarbonato**, ½ cucchiaino di **cannella in polvere**, **sale** q.b.

Laviamo la mela sotto acqua corrente fredda, sbucciamola con un coltellino affilato e tritiamola finemente.

In una ciotola setacciamo la farina e aggiungiamo il lievito, il bicarbonato, la cannella e un pizzico di sale.

In un'altra ciotola lavoriamo il burro e i due tipi di zucchero con una frusta elettrica ad alta velocità, fino a ottenere una crema spumosa, uniamo l'uovo e la composta di mele.

Mescoliamo con un cucchiaio di legno o una spatola in gomma incorporando la farina, la mela e le noci.

In tre teglie, imburrate o ricoperte con carta da forno, distribuiamo l'impasto dosandolo con un cucchiaio e distanziando i biscotti di qualche centimetro uno dall'altro.

Cuociamo in forno a 170° C per 20 minuti, fino a quando cominceranno a dorarsi i bordi.

Sforniamo e facciamo raffreddare su una griglia prima di servire.

Utilizzare la frutta per i nostri dessert può garantirci l'assunzione di preziose vitamine e polifenoli. Aggiungere qualche goccia di limone nei nostri preparati a base di frutta e verdura ci aiuterà a preservarne le proprietà benefiche naturalmente ridotte in cottura.

Biscotti alle carote

per 5 persone

300 g di **farina 00**, 150 g di **zucchero semolato**, 60 g di **margarina**, 3 **uova**, ½ bicchiere di **latte**, 2 **carote** grattugiate, scorza di 1 **limone**, ½ cucchiaino di **bicarbonato**, 1 pizzico di **sale**

In una ciotola capiente setacciamo la farina, il bicarbonato e un pizzico di sale; uniamo lo zucchero e le carote grattugiate finemente amalgamando con un cucchiaio di legno.

Sbattiamo con la frusta elettrica le uova, in un'altra ciotola, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, quindi aggiungiamo la margarina, la scorza di limone e mescoliamo bene.

Uniamo il composto farinoso e aggiungiamo la quantità di latte necessaria a ottenere una pasta consistente e liscia.

Facciamo riposare in frigorifero per 20 minuti avvolta in pellicola trasparente.

Dopo il riposo riprendiamo la pasta, stendiamola su una spianatoia infarinata allo spessore di 5 mm e ritagliamo tanti biscotti con uno stampino ovale, o di un'altra forma a piacimento, sino a esaurimento della pasta.

Disponiamo i biscotti ben distanziati su una placca rivestita con carta da forno e cuociamo in forno già caldo a 180° C per 15-20 minuti, o fino a quando i biscotti saranno leggermente dorati.

Togliamo dal forno, poniamoli a raffreddare su una griglia e serviamo.

Oltre al noto betacarotene, la presenza di alfacarotene rende la carota un formidabile antiossidante capace di combattere i radicali liberi, causa primaria nella maggior parte delle malattie cronico degenerative. Grazie alla vitamina A la carota porta anche considerevoli aiuti alla vista, alla pelle e contribuisce ad impermeabilizzare le pareti dello stomaco difendendolo da microrganismi nocivi.

Cookies morbidi al cioccolato e arancia

per 5 persone

100 g di **fiocchi di avena**, 60 g di **fiocchi di grano saraceno**, 50 g di **farina di riso**, 1 **arancia** non trattata, 100 g di **cioccolato fondente**, 90 g di **zucchero grezzo** o **mascobado** 12 g di **semi di lino**, 50 ml di **bevanda di mandorla**, 50 ml di **olio di riso**, **lievito per dolci** q.b., **sale** q.b.

Versiamo la bevanda di mandorla sui semi di lino, quindi mescoliamo e facciamo riposare 30 minuti. Nel frattempo scaldiamo il forno a 180° C.

A parte tritiamo finemente i fiocchi di avena e di grano saraceno e li mettiamo in una ciotola capiente.

Aggiungiamo la farina di riso, un cucchiaino raso di lievito, lo zucchero, la buccia grattugiata di arancia e un pizzico di sale.

Versiamo ora l'olio con il composto di semi di lino e la bevanda di mandorla sopra gli ingredienti secchi insieme al cioccolato tritato grossolanamente e mescoliamo fino ad amalgamare tutti gli ingredienti.

Formiamo con il composto delle palline, sistemiamole su una teglia rivestita da carta forno lasciando un po' di spazio tra loro e inforniamo per 10/15 minuti circa.

Estraiamo i biscotti dal forno e lasciamoli raffreddare prima di gustarli.

da ricordare

I fiocchi di avena non sono altro che chicchi di grano cotti al vapore e appiattiti da appositi rulli compressori. Oltre ad essere impiegati nella preparazione di dolci ricchi di fibre, possono essere utilizzati per realizzare panature croccanti o, reidratì, per dare corpo a minestre di verdure cremose e vellutate.

Frollini cannella e zenzero

per 8 persone

200 g di **farina**, 100 g di **burro**, 100 g di **zucchero di canna**, 30 g di **zucchero semolato**, ½ cucchiaino di **cannella**, 1 pizzico di **zenzero**, ½ cucchiaino di **lievito**, 1 **uovo**, **latte** q.b., **sale** q.b.

Versiamo in una ciotola capiente il burro, i due tipi di zucchero, la cannella e lo zenzero in polvere e montiamo il tutto con l'aiuto di una frusta. Incorporiamo un uovo, un pizzico di sale e un goccio di latte.

Lavoriamo nuovamente con la frusta fino a ottenere un composto omogeneo e spumoso. Uniamo infine la farina, il lievito e amalgamiamo bene gli ingredienti.

Se il composto dovesse risultare troppo duro, aggiungiamo un po' di latte per ammorbidire e raggiungere una consistenza morbida e compatta.

Lavoriamo l'impasto formando un cilindro: se troppo voluminoso da stipare in frigorifero, suddividiamolo in due o più parti più piccole sempre a forma di cilindro.

da ricordare

Avvolgiamo la pasta nella pellicola trasparente e facciamola riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Trascorso il tempo di riposo affettiamo i cilindri a rondelle spesse circa 1 centimetro e adagiamo i biscotti su una teglia rivestita con carta da forno.

Cuociamo in forno preriscaldato a 180° C per 20 minuti.

Terminata la cottura in forno, facciamo raffreddare i biscotti prima di servirli.

Biscotti burro salato e arancia

170 g di **farina 00**, 130 g di **burro salato**, 70 g di **zucchero semolato**, 3 **tuorli**, 1 bustina di **vanillina**, 1 **arancia** biologica

Ammorbidiamo il burro a temperatura ambiente, setacciamo 160 g di farina con la vanillina e disponiamola a fontana su una spianatoia.
Mettiamo al centro il burro ammorbidito tagliato a tocchetti, lo zucchero, 2 tuorli e la scorza di un'arancia non trattata.
Lavoriamo rapidamente con le mani, avvolgiamo l'impasto ottenuto in pellicola trasparente e facciamolo riposare in frigorifero per 30 minuti.
Trascorso il tempo di riposo con un mattarello ricaviamo una sfoglia dello spessore di circa 5 mm, poi con un taglia-biscotti dentellato ritagliamo tanti biscotti fino ad esaurire l'impasto.
Trasferiamoli su una placca imburrata e leggermente infarinata e cuociamoli a 180° C per 10 minuti.
Sforniamo, spennelliamo la superficie con il tuorlo rimasto leggermente sbattuto formando con dei piccoli coppapasta a cuore un decoro centrale.
Rimettiamo in forno per altri 10 minuti sino a doratura del tuorlo.
Sforniamo, stacchiamo delicatamente con una spatola i biscotti ancora caldi e lasciamo raffreddare su una griglia d'acciaio.
Assaporiamo a temperatura ambiente.

Biscotti rustici al cocco

125 g di **farina 00**, 125 g di **polvere di cocco**, 50 g di **zucchero semolato**, 40 g di **burro**, scorza grattugiata di ½ **limone**, succo di ½ **limone**, 2 **uova**, 1 pizzico di **sale**

Setacciamo la farina e un pizzico di sale in una ciotola capiente.
Uniamo la polvere di cocco tritata, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata finemente.
Utilizzando un cucchiaio di legno incorporiamo il burro a pezzetti e lavoriamo gli ingredienti fino a ottenere un composto granuloso.
Uniamo il succo di limone filtrato e le uova leggermente sbattute precedentemente con una forchetta in una piccola ciotola.
Lavoriamo il composto fino ad avere una pasta liscia e senza grumi.
Utilizzando un sac à poche con bocchetta a stella, o anche semplicemente un cucchiaio, distribuiamo la pasta a mucchietti, distanziandoli l'uno dall'altro, su una teglia già imburrata o ricoperta con carta da forno.
Cuociamo i biscotti in forno a 220°C per 10 minuti, o fino a quando saranno leggermente dorati ai bordi e in superficie.
Togliamo dal forno, trasferiamo i biscotti su una griglia e facciamoli raffreddare completamente prima di servire.

Cous cous cookies

100 g di **cous cous integrale**, 130 g di **mandorle tritate**, 150 g di **farina integrale**, 1 pizzico di **sale integrale**, 1 cucchiaino di **lievito per dolci**, 100 ml di **olio di semi di girasole**, 120 g di **zucchero integrale di canna**, la scorza di 1 **limone**, **confettura di fragole** q.b

Iniziamo accendendo il forno e portiamolo in temperatura a 180° C. Rivestiamo una teglia di carta forno e teniamo da parte. In una ciotola mettiamo il cous cous, un pizzico di sale, il lievito, le mandorle, la farina, lo zucchero e la scorza di limone.

Mescoliamo bene gli ingredienti con un cucchiaio di legno poi aggiungiamo gradualmente l'olio e sbattiamo con una frusta a mano, o elettrica, per far amalgamare il tutto.

Preleviamo con un cucchiaio un po' di impasto e, con le mani inumidite, formiamo delle palline grandi come una noce. Schiacciamole un pochino tra i palmi delle mani e disponiamole sulla teglia.

Procediamo in questo modo fino a terminare l'intero impasto.

Premiamo il centro di ogni biscotto e riempiamo ogni cavità con un po' di confettura alle fragole.

Cuociamo in forno per circa 20 minuti. Durante la cottura i biscotti tenderanno a crescere quindi ricordiamoci di distanziarli bene tra loro prima di cuocerli.

Terminata la cottura i biscotti saranno morbidi e tenderanno a indurirsi durante il raffreddamento.

Diffuso in tutto il Nord Africa, in Sardegna e in Sicilia - soprattutto come base di pietanze salate a base di carne, pesce e verdure - il cous cous trova un felice impiego anche nelle ricette dolci. Oltre ai biscotti possiamo usarlo, reidratato con il latte o il succo di agrumi, come polvere principale per creare torte fuori dal comune.

Kiffles ungheresi

per 6 persone

350 g di **farina**, 200 g di **formaggio spalmabile**, 200 g di **burro**, 100 g di **zucchero a velo**, 200 g di **marmellata di albicocche** o **pesche**

da ricordare

In una ciotola abbastanza profonda lavoriamo il burro a temperatura ambiente con il formaggio spalmabile fino ad ottenere una crema omogenea.
Aggiungiamo la farina setacciata, un po' per volta e impastiamo rapidamente senza scaldare troppo gli ingredienti.
Una volta ottenuto un impasto omogeneo spolveriamo il panetto con poco zucchero a velo, avvolgiamolo con la pellicola per alimenti e facciamolo riposare in frigorifero 2 ore.
Terminato il riposo spolveriamo il piano di lavoro con abbondante zucchero a velo quindi riprendiamo l'impasto, dividiamolo in 4 parti e, tenendo le parti rimanenti sempre in frigorifero, stendiamolo in una forma il più possibile rettangolare, a uno spessore di 2 mm circa.
Dalla sfoglia ricaviamo con un coltello a lama liscia dei quadrati di circa 5 cm per lato.
Al centro di ogni quadrato adagiamo mezzo cucchiaino di marmellata distribuendolo lungo una delle diagonali senza sporcare i bordi.
Ripieghiamo gli angoli lungo la diagonale disegnata con la marmellata e sigilliamoli bene, con le dita inumidite d'acqua, portando il lembo di pasta esterno sotto il biscotto.
Cuociamo in forno preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti o fino a leggera doratura.
Una volta cotti, sforniamo i biscotti alla marmellata, lasciamoli raffreddare e spolveriamoli di zucchero a velo prima di servirli.

Biscotti ai mirtilli secchi

150 g di **farina 00**, ¼ di cucchiaino di **bicarbonato**, 20 g di **burro**, 20 g di **margarina**, 50 g di **zucchero semolato**, 50 g di **zucchero di canna**, 1 **uovo**, ½ cucchiaino di **vanillina**, 50 g di **mirtilli secchi** tritati grossolanamente, 30 g di **noci pecan** polverizzate, **sale** q.b.

Preriscaldiamo il forno a 180°C e rivestiamo con carta da forno due placche.

Setacciamo la farina, il bicarbonato e un pizzico di sale in una ciotola di media grandezza. Lavoriamo il burro, la margarina e i due tipi di zucchero in una ciotola capiente con una frusta elettrica a velocità elevata fino a ottenere una crema.

Uniamo l'uovo e la vanillina senza mescolare troppo, con un cucchiaio di legno. Incorporiamo anche gli ingredienti secchi setacciati, i mirtilli e le noci pecan polverizzate.

Su una spianatoia infarinata stendiamo il composto con un mattarello allo spessore di 5 mm e ritagliamo i biscotti con un coppapasta sagomato.

Distribuiamo i biscotti alla distanza di 2 cm sulle placche precedentemente preparate, bucherellateli con una forchetta e facciamo cuocere in forno per 8-10 minuti, fino a quando saranno dorati ai bordi.

Facciamoli raffreddare sulla piastra finché saranno induriti leggermente e trasferiamoli su una griglia d'acciaio per farli raffreddare completamente.

I mirtilli essiccati sono bacche provenienti da arbusti sempreverdi appartenenti alla famiglia delle Ericacee. Neri, rossi, blu o nella varietà americana gigante sono paladini nella lotta contro le infezioni delle vie urinarie e hanno incredibili proprietà antiossidanti, astringenti e in grado di prevenire le malattie cardiovascolari.

Sablè salati alle carote e pistacchi

per 4 persone

150 g di **carote**, 150 g di **farina 00**, 100 g di **burro**, 50 g di **semolino di grano duro**, 40 g di **pistacchi**, ¼ di cucchiaino di **sale**, ¼ cucchiaino di **lievito in polvere**, **pepe** macinato q.b.

Grattugiamo finemente le carote mondate e pesiamone 120 grammi. A parte lavoriamo il burro a spuma, con sale e pepe, uniamo le carote grattugiate, la farina, il semolino e il lievito e impastiamo velocemente fino a ottenere un impasto omogeneo.

Formiamo 2 rotoli di circa 3 cm di diametro. Tritiamo finemente i pistacchi e spargiamoli sul piano da lavoro, quindi passiamovi sopra i rotoli di pasta.

Avvolgiamo i filoncini coperti di pistacchi nella pellicola e mettiamoli in frigorifero per circa 1 ora.

Scaldiamo il forno a 200°C. Ritagliamo dai rotoli di pasta dei biscotti spessi 3-4 mm, trasferiamoli su una teglia foderata con carta da forno e cuociamoli per 8-10 minuti nella parte centrale del forno, fino a croccante doratura.

Sforniamo e lasciamo raffreddare completamente a temperatura ambiente prima di servire in tavola.

Possiamo sostituire i pistacchi con la frutta secca che più ci delizia per mantenere la croccantezza e il caldo aroma di questi biscotti genuini buoni a tutte le ore!

Scones con confettura di fichi

per 6 persone

500 g di **farina bianca** + un poco per la spianatoia, 200 ml di **latte**, 120 g di **burro**, 60 g di **zucchero semolato**, 1 **uovo**, 1 **limone**, ½ bustina di **lievito in polvere**, **confettura di fichi** q.b., **sale** q.b., **Per decorare:** 150 g di **panna fresca**, **fichi** (freschi o secchi)

da ricordare

Disponiamo a fontana la farina setacciata con il lievito e impastiamola rapidamente con l'uovo, il burro ammorbidito, lo zucchero, il latte acidulato con qualche goccia di succo di limone filtrato e poco sale.

Impastiamo fino a ottenere un impasto molle ma non appiccicoso.

Stendiamo l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata allo spessore di 2 cm.

Con un coppapasta rotondo dal bordo liscio ricaviamo 12 dischi del diametro di circa 5 cm.

Disponiamo gli scones su una placca foderata con carta da forno e inforniamo a 220° C per circa 10 minuti. Togliamoli prima che prendano troppo colore.

A parte facciamo sciogliere in un pentolino 5 cucchiai di confettura di fichi con 2 cucchiai d'acqua e amalgamiamo.

Tagliamo orizzontalmente gli scones a metà, farciamoli con la confettura e guarniamoli, a piacere, con fiocchi di panna montata e spicchi di fico.

Serviamo subito.

Biscotti al timo

per 4 persone

225 g di **farina 00**, ½ cucchiaino di **lievito in polvere**, 250 g di **burro**, 100 g di **zucchero semolato**, 100 g di **timo tritato**, 1 **tuorlo**, 50 g di **mandorle macinate finemente**, **sale** q.b.

Preriscaldiamo il forno a 180° C e ricopriamo due leccarde con carta da forno.
In una ciotola di media grandezza setacciamo la farina e uniamo il lievito e un pizzico di sale.
In una seconda ciotola mettiamo il burro a temperatura ambiente e lo zucchero. Con una frusta elettrica, lavoriamo gli ingredienti fino ad ottenere una crema densa e soffice.
Aggiungiamo il timo tritato, il tuorlo e mescoliamo lentamente con un cucchiaio di legno, dal basso verso l'alto.
Incorporiamo all'impasto le mandorle macinate, la farina setacciata con il lievito e il sale. Mescoliamo bene per amalgamare tutti gli ingredienti.
Riempiamo con il composto una tasca da pasticciere munita di beccuccio a stella da 1 cm di diametro e formiamo dei biscotti a forma di otto lunghi circa 10 cm.
Disponiamo i biscotti sulle placche preparate in precedenza distanziandoli almeno 2 cm l'uno dall'altro.
Facciamo cuocere a 180° C per 10 minuti, fino a quando i biscotti risulteranno leggermente dorati.

da ricordare

Biscotti all'anice

180 g di **farina**, 3 **uova**, 200 g di **zucchero**, 25 g di **olio extravergine d'oliva**, ½ cucchiaino di **lievito in polvere**, 2 cucchiaini di **semi d'anice**, **vino rosso** q.b.

Mettiamo a bagno i semi d'anice con un po' di vino rosso e lasciamoli marinare per circa una decina di minuti.
Nel frattempo, lavoriamo le uova con lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa e chiara; aggiungiamo delicatamente la farina setacciata, il lievito in polvere e l'olio.
Uniamo anche i semi di anice, precedentemente scolati dal vino e mescoliamo nuovamente il tutto.
Rivestiamo una placca con della carta da forno e adagiamo l'impasto a cucchiaiate ben distanziate.
Cuociamo a 180°C per 10-12 minuti circa, o fino a quando i bordi dei biscotti si saranno coloriti.

In Sicilia esistono varie ricette di anicini: alcune prescrivono la forma di tarallo, altre la forma allungata simile a quella dei cantucci. Deliziosi al gusto e all'olfatto questi biscotti ambrati sono spesso consumati come accompagnamento friabile e da inzuppo della granita, soprattutto di quella di mandorle.

Frollini al Parmigiano

per 4 persone

100 g di **Parmigiano Reggiano** grattugiato, 125 g di **farina 00**, 80 g di **burro salato** 1 **albume**, 1 pizzico di **sale**. **Per decorare: pepe nero** q.b., 1 rametto di **rosmarino**

Su una spianatoia disponiamo a fontana la farina setacciata e il parmigiano grattugiato finemente.
Mettiamo al centro il burro a fiocchetti, un pizzico di sale, un pizzico di pepe e impastiamo con le dita fino ad ottenere una pasta liscia e uniforme.

da ricordare

Qualora l'impasto risultasse troppo asciutto possiamo aggiungere 20 g in più di burro al composto.
Stendiamo l'impasto con l'aiuto di un mattarello portandolo a circa 5 mm di spessore e ritagliamo, con una piccola formina tonda o ovale, i biscottini fino a esaurimento del composto.
Trasferiamo i frollini su una leccarda foderata con carta da forno e spennelliamone la superficie con l'albume precedentemente sbattutto leggermente con una forchetta.
Spolveriamo ogni frollino con gli aghi di rosmarino tritati e con un po' di pepe nero macinato.
Cuociamo in forno già caldo a 180° C per 10 minuti.
A cottura ultimata, togliamoli dal forno e lasciamoli raffreddare su una griglia.

Piccola pasticceria

Chi l'ha detto che solo i laboratori di pasticceria possono ricreare i pasticcini più celebrati dei cabaret della domenica? Dai macarons francesi ai bigné scopriamo tutti i passaggi e le azioni per creare i mignons più apprezzati nel mondo.

Macarons

di **Cristiana Saitta**
cottoecrudo.it

per 6/8 persone

150 g di **albume** a temperatura ambiente, 200 g di **zucchero a velo**, 200 g di **farina di mandorle**, 200 g di **zucchero**, 50 ml d'**acqua** a temperatura ambiente, **coloranti alimentari in polvere** q.b.

Poniamo in un pentolino lo zucchero e l'acqua. Mescoliamo con un cucchiaio e facciamo scaldare a fuoco basso fino a quando non formerà uno sciroppo.
Il composto dovrà essere fluido, trasparente e a una temperatura di 118° C: sarà necessario un termometro da cucina. Nel frattempo, con delle fruste elettriche, montiamo metà degli albumi (75 grammi) a neve ferma.
Versiamo lo sciroppo ottenuto, lentamente e a filo, negli albumi montati a neve, senza fermare le fruste.
Quando il composto sarà lucido e spumoso, aumentiamo la velocità delle fruste per farlo raffreddare.
Aggiungiamo i coloranti alimentari nel composto diviso in ciotole, tante quante le colorazioni impiegate.
A parte uniamo la metà degli albumi rimasti alla farina di mandorle e allo zucchero a velo, precedentemente setacciati.
Mescoliamo fino a ottenere una crema densa e liscia. Uniamo le meringhe colorate al composto con le farine equamente suddiviso in altrettante ciotole facendo attenzione a non smontare tutto, continuando dunque a mescolare lentamente dal basso verso l'alto.
Prendiamo un sac à poche e riempiamolo ogni volta con gli impasti colorati per creare dei piccoli cerchi su una teglia ricoperta da carta forno.
I cerchi devono essere tutti delle stesse dimensioni pertanto possiamo facilitare questo passaggio tracciandoli con un pennarello alimentare sulla carta da forno, in modo da seguire delle linee guida precise.

da ricordare

Accendiamo il forno e portiamolo a 160° C, nel frattempo facciamo riposare le nostre meringhe per circa 30 minuti prima di cucinarle.
Inforniamo per 11-12 minuti.
Attendiamo che i dolcetti siano freddi prima di farcirli con creme a piacere.

Cannoncini alla crema pasticcera

per 5 persone

Per i cannoli: 230 g di pasta sfoglia, 1 tuorlo d'uovo, zucchero q.b., olio extravergine d'oliva q.b., Per la crema pasticcera: 250 ml di latte, 75 g di zucchero semolato, 25 g di farina 00, ½ bacca di vaniglia, 3 tuorli d'uovo. Per decorare: zucchero a velo q.b.

da ricordare

Srotoliamo il rotolo di pasta sfoglia e tagliamolo in strisce larghe 2 cm.
Spennelliamo la sfoglia con un tuorlo d'uovo sbattuto e avvolgiamo le striscioline intorno a degli stampi a cilindro precedentemente oliati con olio extravergine d'oliva, avendo cura di lasciare la parte spennellata rivolta verso l'esterno.
Passiamo tutti i cannoncini nello zucchero semolato e sistemiamoli su una teglia rivestita di carta forno.
Cuociamo in forno già caldo a 200° C per circa 15 minuti, o fino a doratura.
Nel frattempo prepariamo la crema pasticcera: riscaldiamo il latte in un pentolino con ½ bacca di vaniglia con i semi.
In una ciotola sbattiamo il tuorlo con lo zucchero, uniamo la farina setacciata e mescoliamo con una frusta a mano.
Togliamo la bacca di vaniglia dal latte caldo e aggiungiamolo a filo nel composto di farina.
Riportiamo il composto su fuoco dolce e mescoliamo di continuo, fino a quando la crema si sarà addensata.
Versiamo la crema in una ciotola, copriamola con pellicola alimentare a contatto e lasciamola raffreddare.
Quando la crema sarà completamente fredda inseriamola in un sac à poche con una bocchetta di diametro inferiore al foro dei nostri cannoncini e riempiamoli uno ad uno con la loro farcia.
Trasferiamo i cannoncini su un piatto da portata e spolveriamoli a piacere con dello zucchero a velo prima di servire.

Meringhette

per 12 meringhe

2 **uova**, 100 g di **zucchero a velo**, 1 pizzico di **sale fino**. **Per decorare:** 50 g di **cioccolato fondente**, **codette di zucchero** colorate q.b. (facoltative)

Separiamo gli albumi dai tuorli; mettiamo le sole chiare in una ciotola capiente, aggiungiamo un pizzico di sale e, con una frusta, montiamole a neve ben ferma.

Aggiungiamo lo zucchero a velo mescolando molto delicatamente con una spatola, dal basso verso l'alto.

Disponiamo su una placca da forno dodici pirottini da 5 cm di diametro e riempiamoli di composto, aiutandoci con un cucchiaino.

In alternativa riempiamo un sac à poche con beccuccio a stella e distribuiamo il preparato in ciuffetti larghi circa 4 cm su una leccarda rivestita da carta forno.

Mettiamo a cuocere nel forno già caldo a 100° C per circa 2 ore e mezza, poi sforniamo le meringhe e le lasciamo raffreddare.

A parte, con un coltello ben affilato, riduciamo a piccoli pezzi il cioccolato, così sarà più facile scioglierlo a bagnomaria.

Versiamo i pezzi di cioccolato in un pentolino, facciamoli fluidificare a bagnomaria quindi lasciamo intiepidire la crema ottenuta.

Riempiamo di cioccolato fuso una siringa da pasticciere e decoriamo la superficie delle meringhette a piacere con delle codette di zucchero colorate.

Serviamo le meringhette nei pirottini da pasticceria o in un bel piatto da portata, come dessert leggero o a merenda.

Bignè panna e fragole

per 8 persone

250 gr di **farina**, 150 gr di **burro**, 5 **uova** intere, 125 ml di **acqua**, 125 ml di **latte** 1 pizzico di **sale**. **Per la farcia**: 250 ml di **panna fresca** liquida, 70 g di **zucchero a velo vanigliato**, 150 g di **fragole**

Mettiamo un tegame antiaderente sul fuoco con il latte, l'acqua, il burro e un pizzico di sale. Portiamo a bollore, togliamo dal fuoco e aggiungiamo, in un solo colpo, la farina.

Amalgamiamo energicamente gli ingredienti e rimettiamo sul fuoco girando con un cucchiao di legno fino a che il composto non inizia a sfrigolare e a staccarsi dalle pareti della casseruola, togliamo dal fuoco e lasciamo intiepidire.

Quando l'impasto sarà tiepido incorporiamo un uovo alla volta. Non introduciamo altre uova se il precedente non è stato prima assimilato.

da ricordare

Trasferiamo la pasta choux ottenuta in un sac à poche con bocchetta liscia e distribuiamola a piccoli mucchietti di circa 3/4 cm di diametro su una teglia coperta da carta da forno.

Con il dorso di un cucchiaino bagnato, o il polpastrello dell'indice inumidito d'acqua, abbassiamo le punte dei bignè per arrotondarne la superficie.

Inforniamo a 180° C per 10 minuti, poi abbassiamo il forno a 170°C e proseguiamo la cottura per altri 8/10 minuti e fino a completa doratura.

Lasciamo raffreddare nel forno spento con lo sportello semi-aperto.

Per la farcia, aiutandoci con uno sbattitore elettrico, montiamo la panna fredda di frigorifero con lo zucchero fino a quando non raggiunge una consistenza compatta e ben ferma. Mettiamo la panna montata in una tasca da pasticciere munita di siringa e conserviamola in frigorifero fino a poco prima di servire.

Al momento di portare in tavola tagliamo in senso orizzontale la calotta superiore dei nostri bigné e farciamoli con panna montata e fragole fresche precedentemente mondate e affettate.

Brigadeiros

per 6 persone

400 ml di latte condensato, 2 cucchiai di cacao amaro o 150 g di cioccolato fondente
20 g di burro, 70 gr di codette di cioccolato

Se abbiamo scelto il cioccolato intero, tritiamolo finemente e mettiamolo a sciogliere in un pentolino a bagnomaria.
Mettiamo un'altra pentola antiaderente, larga e dai bordi alti sul fuoco a fiamma dolce e inseriamovi il latte condensato, il cacao amaro, o quello sciolto, e il burro.
Mescoliamo gli ingredienti, con un mestolo di legno o una spatola, finché il composto non sarà omogeneo, senza grumi ed inizierà a staccarsi dal fondo della pentola.
Per ottenere una crema densa dovremo mescolare per circa 15 minuti. Quando avremo raggiunto una consistenza vellutata, spegniamo il fuoco e lasciamo raffreddare.
Trasferiamo il composto in una ciotola e mettiamo in frigorifero per almeno 6 ore.
Trascorso il tempo di riposo, riprendiamo la crema e, con le mani leggermente inumidite o imburrate creiamo delle palline fino ad esaurire il composto.
Passiamo tutte le palline nelle codette di cioccolato cercando di ricoprirle in modo uniforme e disponiamole in ciotoline, vassoi o pirottini da pasticcini prima di servirli.

I brigadeiros appartengono alla tradizione della pasticceria brasiliana. Creati in onore del brigadiere Eduardo Gomes, uomo politico e militare che si candidò alle elezioni presidenziali nel 1946, questi morbidi bon bon si trovano anche avvolti da polvere di cocco, zuccherini colorati o nella versione al cucchiaio.

Eclair al cioccolato

per 6 persone

Per la pasta choux: 150 g di farina 00, 150 ml di latte intero, 125 ml di acqua, 150 g di burro, 4 uova, 1 cucchiaino di zucchero semolato, ½ cucchiaino di sale, 1 tuorlo. **Per la crema:** 500 g di latte, 60 g farina 00, 130 g di zucchero, 200 g cioccolato al latte o fondente, 1 uovo, 2 tuorli. **Per decorare:** 100 g di cioccolato o zucchero a velo q.b.

In una casseruola portiamo a ebollizione, a fiamma dolce, 125 ml di latte, l'acqua, 100 g di burro a dadini, il sale e lo zucchero. Raggiunto il primo bollore, togliamo dal fuoco e versiamo tutta la farina setacciata mescolando con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto liscio.

Rimettiamo la pentola sul fuoco e continuiamo a lavorare con il cucchiaio per un altro minuto di modo che la pasta si asciughi staccandosi dalle pareti della pentola.

Mettiamo la pasta in una ciotola, lasciamo raffreddare e aggiungiamo, una alla volta, 4 uova mescolando continuamente e fino ad avere una pasta omogenea, densa e semi-lucida.

Riempiamo un sac à poche con bocchetta liscia da circa 3 cm di diametro e spremiamo il composto in strisce ben distanziate da 8/10 cm di lunghezza su una teglia imburrata.

Sbattiamo il latte rimasto con un tuorlo d'uovo e utilizziamo la miscela per spennellare la superficie dei bignè prima di infornarli. Mettiamo la teglia in forno caldo a 170° C per 30 minuti, o fino a doratura.

A parte prepariamo la crema: in una ciotola mescoliamo con forza un uovo, due tuorli e lo zucchero, aggiungiamo progressivamente la farina setacciata e il latte a filo precedentemente scaldato.

Trasferiamo il composto in una pentola e facciamo cuocere mescolando spesso per addensare. Ottenuta la consistenza desiderata aggiungiamo il cioccolato tritato e lasciamolo sciogliere; amalgamiamo e, lasciamo raffreddare.

Farciamo e decoriamo gli eclair, già cotti e freddi, con la crema al cioccolato.

Cestini di frutta

per 4 persone

350 g di **pasta frolla**. **Crema pasticciera:** 2 **tuorli**, 45 g **zucchero bianco**, 165 g di **latte**, 10 g di **amido di mais**, 1 **fiala** o **bacca di vaniglia**, 1 **limone**, (scorza), 5 g di **burro**.
Gelatina e decorazione: 200 g di **frutta** a piacere, 200 ml di **acqua**, 80 g di **zucchero**, 1 cucchiaio di succo di **limone**, 1 cucchiaio di **amido di mais**, 1 tazzina d'**acqua** fredda

Stendiamo la frolla a 5 mm di spessore e ritagliamo dei cerchi del diametro necessario a riempire gli stampini monoporzione a nostra disposizione.
Imburriamo e infariniamo gli stampi, adattiamovi sopra i ritagli di frolla e bucherelliamone il fondo con i rebbi di una forchetta. Copriamoli con carta forno e chicchi di riso e cuociamo a 180°C in forno ventilato per 25 minuti.
Per la crema pasticciera: versiamo il latte in un pentolino con la scorza di limone e l'essenza di vaniglia, riscaldiamo e spegniamo il fuoco prima che arrivi a bollore. Nel frattempo in una ciotola a parte, amalgamiamo i tuorli con lo zucchero e la maizena.

Filtriamo il latte con un colino a maglie strette, versiamolo nel composto con i tuorli e amalgamiamo con una frusta. Mettiamo il composto nuovamente sul fuoco al minimo e mescoliamo continuamente per addensare la crema. Spegniamo il fuoco, incorporiamo il burro mescolando e facciamo raffreddare.
Per la gelatina: in un pentolino uniamo l'acqua, il succo di limone, lo zucchero e facciamo scaldare a fiamma bassa fino a sciogliere lo zucchero.
Stemperiamo un cucchiaio di amido in una tazzina con acqua fredda e mescoliamo fino a ottenere un liquido omogeneo e biancastro.
Portiamo a bollore il composto di acqua e zucchero e uniamo a filo l'amido diluito. Cuociamo ancora per qualche minuto sempre mescolando e togliamo dal fuoco.
Con un sac à poche distribuiamo la crema sulle frolle e decoriamo con frutta fresca tagliata a fettine e una spennellata di gelatina sulla superficie di ogni cestinetto.

Fudge cioccolato e nocciole

per 6 persone

100 g di **nocciole**, 200 g di **cioccolato fondente**, 200 g di **latte condensato**, 1 cucchiaio di **estratto di vaniglia**

Adagiamo le nocciole su una teglia ricoperta da carta da forno e inforniamole per 15 minuti a 170° C.
Trascorso il tempo di tostatura, togliamole dal forno e tritiamole grossolanamente con un coltello.
A parte in un pentolino sciogliamo il cioccolato a bagnomaria, togliamolo dal fuoco e incorporiamo il latte condensato.
Aggiungiamo l'estratto di vaniglia e mescoliamo bene. A questo punto aggiungiamo anche le nocciole tritate.
Versiamo il composto in una teglia non troppo grande foderata con carta da forno e livelliamolo con una spatola, o il dorso di un cucchiaio, assicurandoci circa 2 cm di spessore.
Mettiamo la teglia in frigo per almeno 4 ore.
Trascorso il tempo del riposo, su un tagliere affettiamo il cioccolato in piccoli quadrati o rettangoli che sistemeremo su un piatto da portata o, singolarmente, in pirottini di carta da pasticceria.

da ricordare

Il fudge è una preparazione tipica della pasticceria angolossassone per plasmare caramelle e cioccolatini che si sciolgono in bocca senza l'utilizzo del forno o stampi particolari. Alla base di latte condensato, cioccolato o caramello possiamo aggiungere biscotti sbriciolati, frutta secca e aromi per fudge adatti a tutti i gusti!

Bignè alla crema

per 4 persone

150 g di **farina 00**, 10 g di **zucchero semolato**, 4 **uova**, 100 g di **burro**, **sale** q.b.,
Per la crema: 250 g di **latte intero**, 75 g di **zucchero**, 25 g di **farina 00**, 3 **tuorli**, ½ **baccello di vaniglia**, scorza di ½ **limone**

Riuniamo in un tegame il burro tagliato a pezzetti, lo zucchero, un pizzico di sale e 250 ml di acqua, portiamo a bollore e facciamo sciogliere il tutto.
Uniamo la farina setacciata e facciamo cuocere, mescolando con un cucchiaio di legno, fino a quando il composto tenderà a staccarsi dalle pareti.
Lasciamo intiepidire, uniamo le uova, una alla volta, e amalgamiamo. Utilizzando una tasca da pasticciere, spremiamo il composto a mucchietti grandi come una noce su una placca da forno rivestita con l'apposita carta antiaderente e facciamo cuocere i bignè a 200° C per 30 minuti e fino a doratura.

Per la crema: scaldiamo il latte in un pentolino con la scorza di mezzo limone e i semini di vaniglia fino al primo bollore e spegniamo il fuoco.
A parte, in una ciotola, lavoriamo con una frusta a mano i tuorli e lo zucchero. Aggiungiamo la farina e mescoliamo fino a sciogliere ogni grumo. Versiamo il latte caldo filtrato a filo, mescoliamo e rimettiamo il tutto sul fuoco continuando a mescolare per addensare la crema fino a consistenza desiderata.
Spegniamo a questo punto il fuoco, trasferiamo la crema in un contenitore di vetro coperta da pellicola alimentare a contatto, lasciamo raffreddare e mettiamo in frigorifero per un'ora.
Terminato il riposo, riempiamo una siringa da pasticcere con la crema e, praticando un piccolo foro sul fondo di ogni bignè, farciamo i nostri pasticcini.
A piacere, al momento di servire possiamo decorare con una spolverata di zucchero a velo o cacao amaro.

da ricordare

Fiamme al cioccolato

per 6 persone

Per la pasta sablé: 300 g di **farina 00**, 200 g di **burro**, 100 g di **zucchero a velo**, 1 cucchiaino di **essenza di vaniglia**, 1 pizzico di **sale**.
Per la ganache: 600 g di **cioccolato fondente** al 75%, 2 dl di **panna fresca**, 20 g di **burro**

In una terrina mettiamo il burro freddo a pezzi, lo zucchero a velo, il sale e la vaniglia. Amalgamiamo con un cucchiaio di legno fino a ottenere una crema omogenea, aggiungiamo la farina in un solo colpo e impastiamo velocemente fino ad avere un panetto di frolla compatta.
Facciamo riposare la pasta avvolta da pellicola alimentare in frigorifero per 1 ora.
Trascorso il tempo di riposo stendiamo la pasta a 5-7 mm di spessore e, con un coppapasta liscio, ricaviamo le basi delle nostre fiamme.
Adagiamo i biscotti su una teglia rivestita con carta da forno e cuociamo in forno caldo a 170° C per 15 minuti o fino a leggera doratura.
Per la ganache: facciamo fondere a bagnomaria 200 g di cioccolato spezzettato insieme al burro e alla panna. Mescoliamo con una spatola fino a ottenere una crema vellutata.
Facciamo raffreddare e poniamo in frigorifero per 30 minuti.
Trascorso questo tempo riprendiamo la ganache e montiamola con le fruste elettriche fino a renderla spumosa.
Versiamola in un sac à poche con bocchetta liscia da 15 mm e distribuiamola a goccia su ciascun biscotto.
Mettiamo i biscotti così farciti in frigorifero per 3 ore. A parte sciogliamo i restanti 400 g di cioccolato a bagnomaria e lasciamo intiepidire.
Riprendiamo i biscotti dal frigorifero e immergiamoli nel cioccolato fuso.
In alternativa mettiamo i biscotti su una gratella e, aiutandoci con un cucchiaio, versiamo il cioccolato fuso su ogni fiamma per ricoprirle uniformemente con il cioccolato.
Lasciamo solidificare e serviamo.

Cartocci con la ricotta

per 4 persone

125 g di **farina 00**, 125 g di **farina manitoba**, 30 g di **burro**, 30 g di **zucchero** + quello per spolverizzare, 1 **tuorlo**, 170 ml di **latte**, 350 g di **ricotta**, 5 cucchiai di **zucchero a velo**, 5 g di **lievito di birra**, scorza di 1 **limone**, essenza di **vaniglia**, **olio di semi di arachide**

In una terrina mettiamo 100 g di farina con il lievito sbriciolato e 120 ml di latte e mescoliamo con una forchetta ottenendo una pastella densa: copriamo con pellicola e facciamo riposare per un'ora.

Trascorso il tempo di riposo aggiungiamo le restanti farine, lo zucchero, il tuorlo, la scorza del limone, l'essenza di vaniglia e i restanti 50 ml di latte sino a formare un impasto omogeneo.

Incorporiamo quindi il burro a pezzetti e lavoriamo la pasta con vigore per una decina di minuti su un piano infarinato.

Copriamola con pellicola trasparente e mettiamola a lievitare in luogo asciutto lontano da correnti di aria per un'ora e mezza circa.

Riprendiamo l'impasto lievitato e dividiamolo in 6 parti: formiamo delle strisce lunghe con ogni porzione.

Avvolgiamo gli stampi in alluminio da cannoli con le strisce di pasta e facciamo lievitare per circa 40 minuti.

Cuociamoli in olio caldo a 170° C fino a completa doratura, scoliamo, tamponiamo per bene, lasciamo raffreddare e sfiliamo i cannoli.

Riempiamoli con una farcia ottenuta passando al setaccio la ricotta lavorata con lo zucchero a velo.

Ripassiamo i cannoli nello zucchero semolato e serviamo.

Mini Cake

Con l'utilizzo di pirottini e stampini monoporzione possiamo portare in tavola l'eleganza di morbide e fragranti delizie per coccolare, senza distinzioni, tutti i nostri ospiti. Largo a tortine, crostatine e tartellette per impiattamenti moderni e di grande effetto scenografico

Crostatine con crema di cioccolato bianco e vaniglia

per 8 persone

225 g di **farina**, 25 g di **zucchero di canna**, 150 g di **burro** freddo a dadini, 2 **tuorli**, 2 cucchiai di **acqua** fredda, 1 **baccello di vaniglia**, 400 ml di **panna da montare**, 350 g di **cioccolato bianco**. **Per decorare:** **cacao amaro** in polvere q.b.

da ricordare

Setacciamo la farina in una ciotola, aggiungiamo lo zucchero e mescoliamo. Uniamo il burro e lavoriamo l'impasto fino a ottenere un composto simile a un crumble. In un'altra ciotola mettiamo l'acqua e i tuorli e mescoliamo, quindi uniamo al composto di farina.

Impastiamo, formiamo una palla, avvolgiamola nella pellicola e mettiamola in frigo per 30 minuti.

Stendiamo poi la pasta su un piano infarinato e ritagliamo dei cerchi. Rivestiamo con i cerchi di pasta gli stampini da crostatina precedentemente imburrati.

Punzecchiamo la pasta con i rebbi di una forchetta, copriamo con un foglio di alluminio, riempiamo con fagioli secchi e cuociamo per 10 minuti circa a 200° C.

Eliminiamo i fagioli e la stagnola e continuiamo la cottura per altri 5 minuti. Sforniamo e lasciamo raffreddare. Dividiamo il baccello di vaniglia a metà per il lungo ed estraiamo i semini neri. Versiamoli con la panna in un pentolino e portiamo quasi ad ebollizione.

Spezzettiamo il cioccolato bianco, uniamolo alla panna e facciamolo sciogliere. Togliamo dal fuoco e lasciamo raffreddare prima di montare con le fruste elettriche ed ottenere una crema.

Facciamo riposare la crema in frigo per 30 minuti, riportiamola a temperatura ambiente e montiamo di nuovo.

Farciamo le crostatine con la crema al cioccolato bianco e una spolverata di cacao amaro prima di servire.

Mini bundt cake al limone

190 g di **farina**, 170 g di **zucchero**, 2 **uova**, 80 ml di **olio di semi**, 60 ml di **succo di limone**, 2 cucchiaini di **lievito**, buccia grattugiata di 1 **limone** biologico, 2 noci di **burro**,
Per decorare: 1 **limone** biologico, 100 ml di **acqua**, 90 g di **zucchero**, **marmellata di limoni** q.b., **zucchero a velo** q.b.

In una ciotola, con l'aiuto delle fruste elettriche, montiamo le uova con lo zucchero fino a quando non avranno raddoppiato il loro volume.
Aggiungiamo la buccia grattugiata del limone e l'olio a filo continuando a montare con le fruste.
In tre distinte volte, uniamo il succo di limone e la farina setacciata con il lievito. Incorporiamo progressivamente per non smontare il composto.
Amalgamiamo il tutto e versiamo l'impasto in 2/3 degli appositi pirottini alti a ciambella già imburrati e infarinati.
Cuociamo in forno caldo a 170°C per 35 minuti circa.
A parte in un pentolino versiamo 100 ml di acqua e 90 g di zucchero.
Facciamo sciogliere lo zucchero a fiamma dolce, abbassiamo il fuoco e aggiungiamo le fettine di un limone precedentemente ben lavato e affettato sottilmente.
Facciamo caramellare le fette di limone per una decina di minuti, spegniamo il fuoco e lasciamole a macerare nello sciroppo.
Terminata la cottura dei tortini lasciamoli raffreddare e disponiamoli su un piatto da portata.
Decoriamo il centro delle ciambelline con un cucchiaio di marmellata al limone, una fettina di agrume caramellato e una spolverata di zucchero a velo.

Quadrotti con crema di ricotta

per 6 persone

Per la base: 200 g di **zucchero**, 100 g di **farina**, 80 g di **burro**, 60 g di **cioccolato fondente**, 2 **uova**, 1 cucchiaino di **lievito**. **Per la farcia:** 200 g di **ricotta**, 40 g di **zucchero**, 1 bustina di **vanillina**

Versiamo le uova in una ciotola e montiamole insieme allo zucchero fino ad avere una crema spumosa e omogenea.
Versiamo il cioccolato fondente in un pentolino insieme al burro e facciamolo sciogliere a bagnomaria.
Uniamo il cioccolato sciolto (tiepido) alla crema di uova e zucchero e amalgamiamo.
Incorporiamo infine la farina setacciata con il lievito e mescoliamo fino a ottenere un composto omogeneo e liscio.
Prepariamo la farcia mescolando velocemente la ricotta setacciata con lo zucchero e la bustina di vanillina fino a quando non raggiungeremo una consistenza vellutata e uniforme.
Trasferiamo metà dell'impasto in uno stampo rettangolare precedentemente rivestito da carta forno, copriamo con la farcia a base di ricotta e concludiamo con l'impasto avanzato.
Facciamo cuocere la torta in forno caldo a 180° C per 45 minuti e, una volta che il dolce si sarà intiepidito, serviamolo tagliato in rettangoli o quadrati come i classici brownies americani.

Il cioccolato può essere sciolto a bagnomaria, senza coperchio e senza far bollire l'acqua per evitare che l'eccessiva presenza di vapore acqueo vada a creare grumi; nel microonde, a più riprese e a temperature minime, e infine nel forno, sempre a bassa temperatura e in contenitori di metallo. Mai liquefare il cioccolato in un pentolino a contatto diretto con la fiamma!

Bounty mini cakes

per 12 tortine

200 g di **farina semintegrale**, 100 g di **farina di cocco**, 50 g di **cocco grattuggiato**, 120 g di **zucchero integrale di canna**, 2 cucchiaini di **lievito per dolci**, 200 ml di **latte di cocco**, 60 ml di **olio di riso** o di **cocco**, 1 pizzico di **sale integrale**, 120 g di **cioccolato fondente** all'80%

da ricordare

Scaldiamo il forno a 180° C. Setacciamo le farine in una ciotola, aggiungiamo il cocco grattugiato, il lievito, il sale, lo zucchero e mescoliamo con una spatola o un cucchiaio di legno.

Uniamo l'olio, il latte di cocco e lavoriamo gli ingredienti con una frusta elettrica fino quando non otterremo un composto liscio e cremoso.

Versiamo un po' di composto in degli stampini da muffin leggermente unti con un po' di olio di cocco o di riso e infarinati.

Cuociamo le tortine per 20 minuti e facciamole raffreddare completamente prima di estrarle dagli stampi e riporle su una gratella di acciaio.

Versiamo sulle tortine il cioccolato fuso a bagnomaria, aggiungiamo il cocco grattugiato o a scagliette e serviamole fredde.

Per realizzare una crema "bounty" spalmabile portiamo a bollore 200 ml di latte di cocco con un cucchiaio di zucchero. Togliamo dal fuoco e aggiungiamo 140 g di cioccolato finemente tritato. Giriamo con una frusta a mano fino a sciogliere il cioccolato e trasferiamo in una ciotola. Aggiungiamo 100 g di farina di cocco, mixiamo il tutto in un frullatore e trasferiamo in contenitori di vetro. Dopo un paio d'ore al fresco in frigorifero, la crema è pronta!

Pavlove alla frutta

per 6 persone

Per la meringa: 150 g di **zucchero semolato**, 100 g di **zucchero a velo**, 100 g di **albumi**, 1 pizzico di **sale**. **Per decorare:** 200 ml di **panna fresca**, 30 g di **zucchero semolato**, 1 cucchiaio di **zucchero a velo**, scorza di mezzo **limone**, 1 rametto di **menta**, 150 g **frutti di bosco** a piacere (**mirtilli**, **ribes** e **alchechengi**)

Per la meringa: mescoliamo gli zuccheri in una ciotola.
A parte montiamo a neve gli albumi con un pizzico di sale e metà del composto di zuccheri. Al termine uniamo la miscela di zucchero rimasto incorporandola delicatamente e mescolando dal basso verso l'alto.
Foderiamo un sac à poche, munito di beccuccio a stella, con il composto e trasferiamolo su una leccarda rivestita da carta forno con tre movimenti rotatori uno sopra l'altro. Dovremo creare 6 cestini con un incavo al centro.
Mettiamo la leccarda nel forno già caldo a 100° C per circa un'ora.
Per la farcia facciamo bollire quattro cucchiai d'acqua con lo zucchero semolato e la scorza di limone.
Spegniamo, aggiungiamo la menta e lasciamo in infusione per 30 minuti, poi filtriamo lo sciroppo.
Laviamo la frutta, bagnamola bene con lo sciroppo e mettiamola a scolare.
A parte montiamo la panna incorporandovi alla fine lo zucchero a velo.
Disponiamo i nidi di meringa su un piatto da portata, riempiamoli al centro con la panna montata e la frutta e serviamo.

Mini cake di riso con ciliegie

per 4 persone

80 g di **farina di riso**, 25 g di **farina 00**, 50 g di **zucchero di canna**, 100 ml di **latte intero o di riso**, 10 ml di **olio** per gli stampi, 4 **ciliegie**, 3 cucchiai di **amido di mais**, 3 cucchiai di **farina di mandorle**, 2 **uova**, 1 **limone**, ½ bustina di **lievito per dolci**

Laviamo le ciliegie lasciandole intere e con il picciolo e asciughiamole con un canovaccio.
Grattugiamo la scorza del limone, spremiamone il succo e filtriamolo.
In una ciotola sbattiamo le uova con 30 g di zucchero di canna fino a ottenere un composto soffice e spumoso, utilizzando una frusta elettrica.
Uniamo a filo il latte, intero o di riso, la scorza e il succo filtrato del limone. Misceliamo la farina di riso con quella di grano, l'amido di mais, il lievito e la farina di mandorle. Uniamo questo misto di polveri al composto di uova fino ad amalgamarlo completamente.
Oliamo leggermente 4 stampi monoporzione e riempiamoli per tre quarti con l'impasto.
Inseriamo al centro di ciascuno una ciliegia intera e avvolgiamo il picciolo nella carta argentata per non bruciarlo durante la cottura.
Spolverizziamo con lo zucchero di canna rimasto e cuociamo in forno a 180° C per circa 20 minuti.

da ricordare

Conserviamo le ciliegie in un sacchetto di carta, e mai nella plastica, possibilmente in frigorifero o in un luogo fresco e non umido. Laviamole solo prima di consumarle per proteggerne la delicata polpa che altrimenti rischia di marcire anzitempo.

Cheesecake alle fragole

per 4 persone

250 g di **formaggio spalmabile**, 250 g di **panna fresca**, 50 g di **burro**, 200 g di **biscotti** tipo digestive, 80 g di **zucchero semolato**, 10 g di **colla di pesce**, 1 rametto di **menta**, 250 g di **fragole** fresche, 1 manciata di **mirtilli**

In un mixer polverizziamo i biscotti. Distribuiamo la polvere ottenuta dentro 4 coppapasta disposti su una teglia rivestita da carta da forno.
Sciogliamo il burro a bagnomaria e versiamolo sulle basi di biscotti. Mescoliamo e compattiamo bene. Inforniamo per 10 minuti a 170° C. Sforniamo e lasciamo raffreddare.
Nel frattempo sciogliamo in poca acqua un foglio di colla di pesce.
A parte lavoriamo il formaggio con metà dello zucchero e aggiungiamo la colla di pesce sciolta.
Montiamo la panna con due cucchiai di zucchero e aggiungiamola, amalgamando con una spatola in senso antiorario, al composto di formaggio.
Distribuiamo la crema sui fondi di biscotto fino al bordo dei coppapasta e mettiamoli in frigorifero per un paio d'ore a rapprendere.
Sfiliamo i coppapasta e decoriamo con la frutta fresca e foglie di menta.

da ricordare

Crostatine con ganache al gianduia

per 4 persone

400 g di **pasta frolla**, **burro** e **farina** q.b. per lo stampo. **Per il ripieno:** 200 g di **panna**, 170 g di **cioccolato al gianduia**. **Per guarnire:** **mandorle a lamelle** q.b., **cioccolato fondente** q.b.

Stendiamo la pasta frolla con un mattarello fino ad ottenere uno spessore di ½ cm e ricaviamo, con un coppapasta, dei dischi di 8-10 cm di diametro.

Imburriamo e infariniamo gli stampini monoporzione per tartellette e rivestiamoli con la pasta frolla.

Bucherelliamo il fondo con i rebbi di una forchetta, copriamo con uno strato di carta da forno e riempiamo con una manciata scarsa di legumi secchi.

Cuociamo le crostatine "in bianco" in forno caldo a 180° C per circa 30 minuti o fino a quando non avranno assunto un colorito ambrato.

Prepariamo il ripieno: versiamo la panna in un pentolino insieme al cioccolato al gianduia spezzettato e portiamo a leggera ebollizione mescolando di continuo con un cucchiaio di legno evitando che si bruci.

Togliamo il composto dal fuoco e versiamolo in una ciotola, lasciamo intiepidire a temperatura ambiente.

Trascorso il tempo necessario a raffreddare la crema al gianduia, montiamola a media velocità con una frusta elettrica fino a quando diventa densa e cremosa.

Distribuiamo la ganache nei gusci delle crostatine e lasciamo rassodare in frigo per circa 3 ore prima di servirle.

Guarniamo le crostatine con mandorle a lamelle e cioccolato fondente fuso.

Gelo di melone bianco e lamponi

per 4 persone

800 g di **melone bianco**, 550 g di **lamponi**, 1 disco di **pan di Spagna**, 100 g di **zucchero**, 60 g di **amido di mais**, 1 bustina di **vanillina**, 40 g di **zucchero a velo**, **polvere di cocco** q.b.

Ricaviamo dal pan di Spagna dei dischi dello stesso diametro degli stampini cilindrici che abbiamo a disposizione e poniamoli sul fondo di ognuno di essi.

Passiamo il melone bianco al mixer e al setaccio per ricavarne il succo (circa 400 ml).

Mettiamo in una ciotola 50 g di lamponi e passiamo al mixer e al setaccio gli altri 500 g: dovremo ottenere circa 400 ml di succo.

Versiamo metà dell'amido di mais in una casseruola e, poco per volta, continuando a mescolare, uniamo il succo di lamponi e metà dello zucchero.

Facciamo sobbollire il composto per qualche minuto, girando con la frusta, quindi togliamo dal fuoco e uniamo metà della vanillina.

Lasciamo intiepidire mescolando spesso, versiamolo sopra i dischi di pan di Spagna negli stampi, riempiendoli a metà e mettiamo in frigorifero.

Ripetiamo le medesime operazioni col succo di melone bianco e i restanti ingredienti.

Quando anche il composto di melone si sarà intiepidito, versiamolo sopra lo strato di gelo ai lamponi e riponiamo nuovamente in frigorifero per 2 ore.

Poco prima di servire, impiattiamo, estraiamo lo stampo e decoriamo con un lampone e polvere di cocco.

Tartellette con pere e cioccolato

per 6 persone

Per la pasta frolla: 200 g di **farina**, 90 g di, **burro**, 30 g di **farina di mandorle** 80 g di **zucchero a velo**, 1 **uovo**, **Per la crema al cioccolato:** 250 ml di **latte**, 50 g di **cioccolato fondente**, 2 cucchiai di **maizena**, 60 g di **zucchero**
Per le pere sciroppate: 2 **pere Williams**, 300 g di **zucchero**, 1 litro di **acqua fagioli secchi** q. b.,
Per decorare: 2 bustine di **gelatina per dolci**, (28 g), 40 g di **pinoli**

da ricordare

Laviamo le pere, sbucciamole e mettiamole in una pentola insieme al litro di acqua e a 300 grammi di zucchero.
Portiamo a bollore e continuiamo la cottura finché saranno morbide: scoliamole e facciamole raffreddare.
Prepariamo la frolla: mescoliamo il burro con lo zucchero e l'uovo fino a ottenere una crema, incorporiamo le due farine, formiamo un panetto e mettiamolo in frigo a riposare per 2 ore.
Tritiamo finemente il cioccolato fondente. Mescoliamo a freddo la maizena con il latte poi mettiamoli in un tegame con lo zucchero e portiamo a bollore.
Spegniamo e aggiungiamo il cioccolato tritato senza mescolare per i primi due minuti, successivamente amalgamiamo con una frusta in modo che il cioccolato si sciolga completamente e si incorpori perfettamente alla crema. Facciamo raffreddare.

Cuociamo la pasta frolla "in bianco" in stampini monoporzione coperti da carta da forno e fagioli secchi per circa 10 minuti a 180° C.
Eliminiamo i fagioli e proseguiamo la cottura per altri 5 minuti.
Tagliamo le pere a fettine dello spessore di 3 mm circa e componiamo le tartellette: adagiamo un paio di cucchiai di crema al cioccolato in ogni guscio di frolla, mettiamo sopra le fettine di pera leggermente sovrapposte, completiamo con pinoli e un lieve velo di gelatina per lucidare e conservare la frutta.

Crostatine con pesche e albicocche

per 6 persone

150 g **farina 00**, 50 g **farina di farro integrale**, 125 g **yogurt bianco**, 120 g **zucchero semolato**, 40 g **olio di arachidi**, 1 **uovo**, la punta di un cucchiaino di **lievito**, 1 fialetta di **aroma alla mandorla**, 1 pizzico di **sale**, 2 **pesche**, 4 **albicocche**

Setacciamo le farine e mettiamole in una ciotola capiente. Aggiungiamo tutti gli altri ingredienti, tranne la frutta, e lavoriamoli fino a creare una pasta uniforme e compatta.
Stendiamo il panetto a circa mezzo centimetro di spessore e ritagliamo dei cerchi di circa 10 cm di diametro.
Adagiamo i cerchi di pasta negli stampini monoporzione da tartellette e distribuiamovi sopra la frutta fresca tagliata a fettine piuttosto sottili.
Spolverizziamo le crostatine con zucchero semolato e cuociamo in forno caldo a 170° C per 20 minuti.
Sforniamo le tortine quando saranno dorate e lasciamole raffreddare prima di servire e gustare.

Per un risultato più sofisticato aggiungiamo a queste tartellette un fondo a base di amaretti e cioccolato. Basta sbriciolare grossolanamente 50 g di amaretti e amalgamarli con 1 uovo, 3 cucchiai di cacao amaro e 3 cucchiai di zucchero. Realizzeremo così un terzo strato di dolcezza in perfetta armonia con la rotondità delle frolla e la freschezza della frutta.

Ricette regionali

Dalle preparazioni regionali possiamo imparare l'arte della pasticceria più sopraffina e annullare le distanze con dessert che sapranno portarci lontano. Abbandoniamo la nostalgia dei ricordi e accendiamo il forno per ritrovare i sapori della tradizione.

Pasticciotti leccesi

per 6 persone

Per la pasta frolla: 400 g di farina 00, 200 g di strutto, 200 g di zucchero semolato 4 tuorli, 1 uovo intero, 1 pizzico di sale, ½ limone biologico grattugiato, 2 g di ammoniaca per dolci
Per la crema pasticcera: 500 ml di latte, 100 g di zucchero, 3 tuorli, 60 g farina, 1 limone

Prepariamo la crema pasticcera: in una ciotola versiamo lo zucchero, i tuorli montati a neve e lavoriamo con una frusta a mano per amalgamare gli ingredienti in un composto spumoso.
Incorporiamo la farina setacciata, mescoliamo e versiamo il latte precedentemente scaldato a filo, aggiungiamo la scorza grattugiata del limone e continuiamo a girare con la frusta.
Versiamo la miscela ottenuta in una pentola e mettiamo sul fuoco a fiamma dolce, lasciamo cuocere mescolando continuamente fino a raggiungere una consistenza vellutata. Versiamo la crema in una ciotola coperta da pellicola e lasciamo riposare per un paio d'ore in frigorifero.
Per la frolla, in una terrina capiente amalgamiamo con le mani la farina e lo strutto, quindi aggiungiamo lo zucchero, l'ammoniaca, un pizzico di sale la scorza del limone e infine i quattro tuorli.
Lavoriamo fino a formare una palla, avvolgiamola nella pellicola e lasciamola riposare per circa 1 ora in frigorifero.
Trascorso il tempo di riposo stendiamo la pasta con un mattarello su un piano leggermente infarinato dandole uno spessore di circa mezzo centimetro.
Ritagliamo dei quadrati dalla pasta e foderiamo gli appositi stampini ovali precedentemente spennellati con un po' di strutto. Riprendiamo la crema e riempiamo una tasca da pasticcere.
Farciamo con abbondante crema la base di frolla di ogni stampino. Utilizziamo la restante pasta per chiudere con un altro lembo di frolla non troppo sottile.
Spennelliamo la superficie dei dolcetti con l'uovo intero e con uno stuzzicadenti pratichiamo un foro sulla superficie di ciascun pasticcino.
Inforniamo gli stampi in forno preriscaldato a 200° C per circa 25 minuti e fino a che la superficie sarà ben ambrata.

Babà di Carmelina

250 g di **farina manitoba**, 25 g di **lievito di birra**, 20 gr di **zucchero**, 50 g di **margarina**, 1 pizzico di **sale** 3 **uova**. **Per lo sciroppo**: ½ litro d'**acqua**, ½ bicchiere di **rum**, 200 g di **zucchero**, 1 **limone**

In una ciotola rompiamo le uova e uniamo lo zucchero. Amalgamiamo bene con uno sbattitore elettrico con le fruste a spirale fino ad incorporare tutti gli ingredienti. Inseriamo la margarina a pezzetti e lavoriamo.

Introduciamo un poco alla volta la farina alla quale avremo aggiunto il lievito sbriciolato, mescoliamo nuovamente e inseriamo infine un pizzico di sale.

Avvolgiamo il composto elastico ottenuto nella pellicola alimentare per 30 minuti e successivamente in un canovaccio umido nel forno spento.

Facciamo lievitare la pasta per circa 3 ore complessive nel forno spento fino a che il composto non raggiungerà il doppio del suo volume iniziale.

Terminato il riposo riprendiamo la pasta, lavoriamola a mano e trasferiamola negli stampini da babà precedentemente imburrati riempiendoli per non più di 2/3.

Lasciamo ri-lievitare nel forno fino al raddoppio del volume e procediamo da ultimo alla cottura in forno preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti o fino a che i pasticcini non saranno dorati in superficie. Lasciamo raffreddare, estraiamo delicatamente i babà dagli stampini e teniamo da parte.

Per la bagna: in un pentolino facciamo scaldare l'acqua, lo zucchero e la scorza del limone. Portiamo a bollore e filtriamo. Aggiungiamo il rum, mescoliamo e lasciamo raffreddare lo sciroppo coperto.

Inzuppiamo uno a uno i babà cotti per qualche secondo nello sciroppo tiepido premendoli delicatamente come una spugna per assorbire uniformemente la bagna al rum e mettiamoli a scolare su una gratella.

da ricordare

Cassatine siciliane

per 4 persone

Per il pan di spagna: 60 g di farina 00, 60 g di zucchero, 2 uova. **Par la farcia di ricotta:** 200 g di ricotta di pecora, 80 g di zucchero, 2 cucchiai di gocce di cioccolato. **Per la decorazione:** 500 g di marzapane, colorante alimentare verde q.b., 1 dozzina di ciliegie candite, zucchero a velo q.b.

Prepariamo il pan di spagna iniziando a montare bene le uova con lo zucchero con le fruste elettriche fino a ottenere un composto bianco e spumoso.

Aggiungiamo la farina setacciata e amalgamiamo mescolando con una spatola dall'alto verso il basso. Versiamo il composto in una teglia rivestita da carta da forno e cuociamo in forno preriscaldato a 180° C per 20 minuti fino a che il pan di spagna non sarà di color ambrato.

Facciamo raffreddare e tagliamo la pasta a fettine sottili e successivamente, con un coppapasta, a dischetti e nella misura corrispondente ai nostri stampini monoporzione.

A parte prepariamo la crema: setacciamo la ricotta, lavoriamola con lo zucchero a velo e aggiungiamo le gocce al cioccolato.

Su un tagliere lavoriamo con le mani il marzapane con il colorante verde per renderlo di una tinta uniforme. Stendiamolo su un piano spolverato di zucchero a velo con il mattarello e tagliamolo per formare le cupoline delle nostre cassatine.

Rivestiamo gli stampini leggermente infarinati con lo zucchero a velo con i ritagli di marzapane verde, adagiamovi un cucchiaio di crema alla ricotta e infine chiudiamo con i dischetti di pan di spagna.

Mettiamo le cassatine a rassodare in frigorifero per 20 minuti e poi sformiamo e capovolgiamo gli stampi su un piatto da portata o, a piacere, in pirottini di carta.

Decoriamo la superficie di ogni pasticcino con un ciuffetto di crema alla ricotta e un'amarena.

Code di aragosta

per 8 persone

500 g di **farina manitoba**, 220 g di **acqua**, 2 cucchiai di **miele**, 1 pizzico di **sale**, 3 noci di **burro**, 1 cucchiaio d'**olio**, crema alle **nocciole** q.b.

In un pentolino fondiamo il burro con l'olio e lasciamo raffreddare fino ad ottenere un composto di consistenza morbida e cremosa.

A parte lavoriamo la farina con l'acqua, un pizzico di sale e il miele, amalgamiamo prima con una forchetta fino a ottenere un insieme che si sbriciola e poi proseguiamo impastando a mano fino ad avere una pasta liscia e omogenea.

Formiamo un panetto, avvolgiamolo con la pellicola alimentare e poniamolo in frigorifero per 30 minuti circa.

Riprendiamo l'impasto e lavoriamolo con il mattarello. Aiutandoci con una macchina per la pasta, o a mano, stendiamo un rettangolo molto sottile, tiriamo verso l'esterno gli angoli della sfoglia per renderla ancora più fine senza romperla e spennelliamola con il composto a base di burro. Arrotoliamo adesso la sfoglia come se volessimo fare uno strudel, nel senso del lato corto.

Copriamo il nostro cilindro di pasta con della pellicola e mettiamolo a riposare per 1 ora in freezer.

Terminato il riposo in freezer riprendiamo l'impasto e tagliamolo a fette di circa 1 cm di spessore.

Lasciamo scongelare le girelle di pasta, spennelliamole con la miscela di burro e olio e, sempre con le mani ben inumidite dei nostri grassi, infiliamo i pollici al centro delle fette spingendo delicatamente il centro verso l'esterno come a voler sagomare un cappellino.

Disponiamo le aragostine su una teglia rivestita da carta da forno e cuociamo a 180° C per 20 minuti e fino a quando risulteranno dorate. Durante la cottura l'impasto si dovrà gonfiare andando a creare una camera d'aria vuota.

da ricordare

Terminata la cottura, lasciamo raffreddare e, con una siringa da pasticcere, farciamo i nostri pasticcini con crema a piacere. Spolveriamo le aragostine con zucchero a velo e serviamo.

Baci di Alassio

per 16 biscotti

250 g di **zucchero semolato**, 500 g di **nocciole sgusciate**, 30 g di **miele di acacia**, 40 g di **cacao amaro**, 3 **albumi**, 6 cucchiai di **crema di cioccolato fondente**, **sale** q.b.

Tostiamo le nocciole in forno caldo a 180° C per 5 minuti, facciamole raffreddare e polverizziamole nel mixer con lo zucchero e il cacao. Trasferiamo la farina di nocciole in una terrina.

da ricordare

In una ciotola, utilizzando una frusta elettrica a velocità massima e un pizzico di sale, montiamo a neve ben ferma gli albumi fino a quando saranno spumosi e consistenti.

Uniamoli lentamente e gradatamente alla farina di nocciole, mescolando con una spatola e incorporiamo infine il miele.

Inseriamo il composto in una tasca da pasticciere con la bocchetta a stella da 2,5 cm e formiamo delle rosette direttamente su una teglia rivestita con carta da forno, distanziandole qualche centimetro una dall'altra.

Cuociamo in forno a 200°C per 10 minuti, finché saranno consistenti all'esterno e morbide all'interno.

Sforniamo, stacchiamoli con una spatola e mettiamoli a raffreddare su una griglia. Uniamo a due a due i biscotti farcendoli con la crema di cioccolato fondente.

Creati intorno al 1910 da Rinaldo Balzola, pasticcere della Casa Reale dei Savoia, questi biscottini non temono il confronto con i più noti "baci di dama" perchè dimensione e pasta sono diverse dagli omonimi di Tortona a base di farina di mandorle e burro.

Soffioni abruzzesi

per 4 persone

300 g di **farina 00**, 3 **uova**, 100 g di **zucchero**, 40 ml di **olio evo**, 1 pizzico di **sale**.
Per la farcia: 400 g di **ricotta** vaccina o di pecora, 80 g di **zucchero**, 4 **tuorli**, 2 **albumi**, 1 cucchiaino di **rum**, **zucchero a velo** q.b.

Prepariamo la frolla all'olio: su un piano di lavoro creiamo la classica fontanella con la farina, lo zucchero, le uova, l'olio e un pizzico di sale.
Impastiamo partendo dal centro e man mano incorporando la farina che rimane esterna. Alla fine dovremo ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Facciamo riposare per 30 minuti l'impasto nel frigorifero avvolto da pellicola alimentare.
Nel frattempo dedichiamoci al ripieno: in una capiente ciotola mettiamo i tuorli e gli albumi con lo zucchero e il rum. Montiamo gli ingredienti con le fruste fino a quando saranno chiari e spumosi.
Aggiungiamo la ricotta e montiamo ancora per incorporarla uniformemente alle uova montate con lo zucchero. Mettiamo la crema di ricotta in frigorifero.
Terminato il riposo riprendiamo l'impasto e stendiamolo su un piano tirandolo sottile (3/4 mm), poi con un coltello, o un coppapasta ritagliamo dei quadrati da 10 cm per lato. Oliamo dei pirottini piuttosto alti e posizioniamo un quadrato in ognuno.
Riempiamo con la ricotta, poi ripieghiamo i lembi verso l'interno.
Inforniamo a 180° C per 30 minuti, sforniamo i soffioni e facciamoli intiepidire prima di servirli spolverizzati con un po' di zucchero a velo.

Bocconotti

per 4 persone

200 g di **farina 00**, 100 g di **burro**, 100 g di **zucchero**, 2 **uova**, 2 **tuorli**, **marmellata di mirtilli** q.b., **zucchero a velo** q.b., **ribes** e **mirtilli** q.b.

Disponiamo la farina a fontana su una spianatoia e versiamo al centro 2 uova, 2 tuorli, il burro e lo zucchero. **Lavoriamo il composto** fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Stendiamo l'impasto fino a uno spessore di circa 1 cm, dividendolo in due panetti. Imburriamo gli appositi stampini e foderiamoli con uno strato di pasta. **Riempiamo ogni bocconotto** con un cucchiaio di marmellata di mirtilli e chiudiamoli con un altro strato di sfoglia. Sigilliamo bene i bordi.

Cuociamo in forno preriscaldato a 180° C per 30 minuti circa. I bocconotti saranno pronti quando avranno un colorito dorato in superficie. **Estraiamo i dolcetti dal forno** e lasciamoli intiepidire prima di sformarli. **Serviamo a piacere**, spolverando con zucchero a velo e accompagnandoli con ribes e mirtilli freschi.

Secondo la tradizione popolare il bocconotto nasce tra la fine del '700 e l'inizio dell'800. Il nome deriva dalla parola boccone, per indicare che questo dolce, si poteva mangiare in una sola volta. Nel Dizionario abruzzese del 1930 si trova scritto: "buccunotte: pasticcino di forma rotonda con ripieno di miele, crema, cioccolata, panna montata o altro". Esistono infatti molte varianti, persino una salata a base di ricotta.

Gobeletti liguri

per 4 persone

375 g di **zucchero semolato**, 2,5 dl di **latte**, 3 **tuorli**, 2 **uova**, 2 cucchiai di **panna**, 1 confezione di **pasta frolla** pronta, la scorza grattugiata di 1 **limone**, **zucchero a velo** q.b.

da ricordare

In una ciotola mescoliamo i tuorli e le uova lavorando lentamente con una frusta a mano; uniamo lo zucchero mescolando fino a quando si sarà sciolto completamente.

Aggiungiamo 2,5 dl di latte a filo, 2 cucchiai di panna, la scorza di un limone e continuiamo a mescolare fino a ottenere un composto spumoso.

Stendiamo la pasta frolla con un mattarello, ritagliamo dei dischi con una rotella dentellata sufficientemente grandi da rivestire degli stampi tondi monoporzione e altrettanti più piccoli per ricoprirli.

Farciamo ciascuna base di pasta con la crema all'uovo e chiudiamo con i dischi più piccoli. Cuociamo le tartellette in forno a 150° C per 45 minuti circa.

Togliamo dal forno, lasciamo raffreddare per 10 minuti, togliamoli dagli stampi e facciamoli raffreddare completamente su una griglia.

Spolverizziamo a piacere con zucchero a velo prima di servire.

La bontà di questi scrigni di frolla, tipici della provincia di Genova e Savona, resta invariata con un ripieno di marmellata che possiamo scegliere a nostro gusto. La tradizione, anche culinaria, non lascerebbe tracce senza la creatività di chi sperimenta nuove formule e combinazioni!

Amaretti di Sassello

per 20 biscotti

300 g di **mandorle** dolci, 100 g di **mandorle amare**, 350 g di **zucchero** + due cucchiai, 3 **albumi**, 1 **limone**

da ricordare

Mettiamo a bollire dell'acqua e immergiamo per qualche minuto le mandorle, ad eccezione di una ventina di mandorle dolci che terremo da parte per la decorazione. Scoliamole, spelliamole e lasciamole raffreddare.

Tritiamo finemente le mandorle nel mixer, poi aggiungiamo poco per volta lo zucchero e la scorza di limone.

A parte, montiamo a neve ferma gli albumi e li aggiungiamo al composto di mandorle. Mescoliamo fino a quando gli ingredienti non si saranno ben amalgamati.

Riempiamo la sacca da pasticciere con il composto e distribuiamolo in tanti mucchietti ben distanziati da circa 4 cm di diametro su una teglia rivestita da carta forno.

Inseriamo al centro di ogni amaretto una delle mandorle precedentemente tenute da parte.

Lasciamo riposare i biscottini per circa 2 ore e poi spolveriamone la superficie con due cucchiai di zucchero. Mettiamoli ora in forno a 120° C per 60 minuti.

Terminata la cottura, lasciamoli intiepidire, stacchiamoli dalla teglia con l'aiuto di una spatola e serviamo.

Taralli dolci

180 g di **farina 00**, 50 g di **zucchero**, 50 ml di **vino bianco**, 50 ml di **olio di semi**, 2 cucchiaini di **cannella in polvere** (facoltativa), 1 cucchiaino di **lievito vanigliato**

In una ciotola mettiamo la farina setacciata, lo zucchero, il lievito e due cucchiaini rasi di cannella. Aggiungiamo il vino bianco a temperatura ambiente e l'olio di semi.

Amalgamiamo gli ingredienti, prima con una forchetta poi, quando gli ingredienti si saranno già parzialmente incorporati, impastando velocemente con le mani fino ad avere un panetto liscio e omogeneo.

Rivestiamo una leccarda con carta forno e a parte, in un piatto fondo mettiamo qualche cucchiaio di zucchero semolato che servirà per la copertura.

A questo punto preleviamo delle noci di impasto e lavoriamole per ottenere dei filoncini lunghi circa 7 cm e larghi 2,5.

Avviciniamo le estremità e chiudiamoli a tarallo esercitando una leggera pressione affinchè assumano la forma desiderata e non si aprano in cottura.

Infariniamo delicatamente ogni tarallo nello zucchero facendolo aderire in superficie in modo uniforme.

Disponiamo ora ogni biscotto ottenuto nella leccarda già predisposta. Facciamo attenzione a distanziarli l'uno dall'altro perchè cresceranno di dimensione in cottura.

Esaurito l'impasto, cuociamo in forno caldo a 170° C per 20/25 minuti e fino a che non saranno leggermente imbionditi.

A cottura ultimata, lasciamo i tarallini a raffreddare e gustiamoli.

Nel prossimo numero

RICETTE REGIONALI

Bontà, gusto e tradizione in cucina

IN EDICOLA DAL **15 LUGLIO**

Cucina tradizionale

Bimestrale- prezzo di copertina 3,90 €
www.cottoecrudo.it
redazione@cottoecrudo.it

La Divisione Cucina di Sprea edita anche:

Torte della Nonna La mia cucina Vegetariana

Business Unit Manager: Ambra Palermi

Realizzazione editoriale a cura di: Sprea S.p.A.
Fotografie:©adobestock.com, archivio Sprea, depositphotos®

Sprea S.p.A.
Sede Legale: Via Torino, 51 20063 Cernusco Sul Naviglio (Mi) - Italia
PI 12770820152- Iscrizione camera Commercio 00746350149
Per informazioni, potete contattarci allo 02 924321

CDA: Luca Sprea (Presidente), Maverick Greissing,
Alessandro Agnoli (Amministratore Delegato)

ADVERTISING, SPECIAL PROJECTS & EVENTS
Marketing: Mauro Fabbri - maurofabbri@sprea.it
Segreteria: Emanuela Mapelli - Tel. +39 0292432244 emanuelamapelli@sprea.it
Events Production: Giulia Sprea - giulia@sprea.it

SERVIZIO QUALITÀ EDICOLANTI E DL
Sonia Lancellotti, Virgilio Cofano : tel. 02 92432295/440 - distribuzione@sprea.it

ABBONAMENTI E ARRETRATI
Abbonamenti: si sottoscrivono on-line su www.sprea.it/cucinatradizionale
Mail: abbonamenti@sprea.it
Fax: 02 56561221- Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
Il prezzo dell'abbonamento è calcolato in modo etico perché sia un servizio utile e non in concorrenza sleale con la distribuzione in edicola
Arretrati: si acquistano on-line su www.sprea.it
Mail: store@sprea.it
Fax: 02 56561221- Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
www.sprea.it

FOREIGN RIGHTS
Gabriella Re: tel . 02 92432262 - international@sprea.it

SERVIZI CENTRALIZZATI
Art director: Silvia Taietti
Grafici: Marcella Gavinelli, Alessandro Bisquola, Nicolò Digiuni, Tamara Bombelli, Luca Patrian
Coordinamento: Gabriella Re, Silvia Vitali , Ambra Palermi, Alessandra D'Emilio, Roberta Tempesta, Elisa Croce, Laura Vezzo, Laura Galimberti, Michela Lampronti, Federica Berzioli, Francesca Sigismondi, Tiziana Rosato, Milena Sacchi
Amministrazione: Erika Colombo (responsabile), Irene Citino, Sara Palestra, Danilo Chiesa, Désirée Conti - amministrazione@sprea.it

Cucina Tradizionale, testata registrata al tribunale di Milano il 11/03/2008 con il numero 174.
ISSN: 1974-1537

Direttore responsabile: Luca Sprea

Distributore per l'Italia:
Press-Di Distribuzione stampa e multimedia s.r.l. - 20090 Segrate
Distributore per l'Estero : SO.DI.P S.p.A. Via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel. +390266030400 - Fax +390266030269 - sies@sodip.it - www.sodip.it
Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A.- Salerno